

Hamburger und Hot Dogs mit MELLA-HT-SUPERSOFT



Weizenmehl Type 550	4,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,800 kg
Butterreinfett	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>2,400 l</u>
Gesamtgewicht	7,650 kg

Knetzeit: 2 + 8 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 1,800 kg für Hamburger
1,600 kg für Hot Dogs

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise: Teigballen teilen, rund wirken und ca. 2 Minuten entspannen lassen. Danach die Teiglinge über eine Teigausrollmaschine flach walzen (Walzenabstand 6 mm), auf Bleche setzen und zur Gare stellen.

Für Hot Dogs die Teiglinge von Hand lang wirken, auf Bleche setzen und zur Gare stellen.

Bei voller Gare die Oberfläche der Teiglinge etwas abtrocknen lassen und anschließend mit etwas Dampf schieben.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 260 °C, mit etwas Dampf

Backzeit: 10 – 12 Minuten

Allgemeiner Hinweis: Für diese Gebäcke sollten möglichst teflonisierte Spezialbackbleche mit geformten Backmulden verwendet werden.