



## Süße Kicker mit MELLA-HT-SUPERSOFT



Rezept für ca. 120 Stück

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Butter/Margarine	0,750 kg
Vollei	0,500 kg
Zucker	0,350 kg
Hefe	0,350 kg
DREIDOPPEL QUARK 5 PLUS	0,075 kg
Wasser, ca.	2,050 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>10,075 kg</b>

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinlage: 2,500 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe die Teigballen teilen, rund wirken und über die Wickelmaschine auslängen. Nach einer kurzen Entspannungszeit entsprechend einschneiden, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Fußballer mit Ei abstreichen, wie gewünscht dekorieren und backen.

Stückgare: 60 – 80 Minuten

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten