Verarbeitungsempfehlung
MELLA-BERLINER

Berliner

MELLA-BERLINER	10,000 kg
Vollei	2,000 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	2,900 l
Gesamtgewicht	15,500 kg

Knetzeit:	2 + 6 bis 8 Minuten, Spiralkneter (bis sich der Teig von der Kesselwand löst)
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	keine
Teigeinlage:	1,350 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 15 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Die rundgewirkten Teiglinge auf Gärgutträger setzen, etwas andrücken und zur Gare stellen. Nach der Stückgare die Berliner absteifen lassen und von jeder Seite zweimal backen.
Stückgare:	ca. 75 Minuten
Siedetemperatur:	170 °C
Backzeit:	1. Backphase 210 Sekunden 2. Backphase 150 Sekunden 3. Backphase 50 Sekunden 4. Backphase 10 Sekunden
Verarbeitungshinweise:	Direkt nach dem Backen zuckern, wie gewünscht füllen und ausgekühlt mit Dekorschnee absieben.