

Berliner mit MELLA-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

Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 1,350 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die rund gewirkten 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 sec.
2. Backphase 150 sec.
3. Backphase 50 sec.
4. Backphase 10 sec.

Verarbeitungshinweise: Die ausgekühlten Berliner wie gewünscht ausgarnieren.