

BERLINER

BERLINER

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Denkosana Berliner	2.500 g
Salz	200 g
Hefe	800 g
Vollmilchpulver	400 g
Vollei	3.200 g
Wasser, kalt und Eis	2.800 g
Gesamtteiggewicht	ca. 19.900 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	5-7 Min.	Einwaage	ca. 1.300 g
Knetzeit schnell	10-12 Min.	Ballengare	15-20 Min.
Teigtemperatur	24-25° C	Stückgare	40 Min.
Teigruhe	10 Min.		

Verarbeitungshinweise für 14-16 Pressen Berliner

Siedefetttemperatur ca. 175° C
Backzeit 7 Minuten

Die Teige sollten intensiv geknetet, aber nicht zu warm werden.



Denkosana Berliner

Back Dich glücklich.