

KOMPLET Berliner C 20

Für softe und feine Hefengebäcke!

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON
BERLINERN UND ANDEREN HEFEGEBÄCKEN



Rezeptur für Berliner

KOMPLET Berliner C20	20,000 kg
Weizenmehl 550	80,000 kg
Butter oder Margarine	10,000 kg
Vollei	15,000 kg
Wasser*	ca. 30,000 kg
Hefe	6,000 kg
Gesamtgewicht	ca. 161,000 kg

*Wassermenge auf Mehlqualität und betriebliche Anlagen einstellen

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale): 2 + 8 Minuten

Die Knetzeiten sind abhängig von dem Maschinentyp und der Teiggröße. Den Teig trocken kneten.

Teigtemperatur: max. 26 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Ballengare: ca. 15 Minuten

Stückgare: ca. 45 - 60 Minuten

Fetttemperatur: 170 - 180 °C

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99