

KOMPLET Butterberliner 50 - BB 50

50 % VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON BERLINERN AUS BUTTERHEFETEIG.

Die Vorteile auf einen Blick:

- geeignet zur Aufarbeitung über Kopfmaschinen, Anlagen und auch zur handwerklichen Herstellung mit Wirkteller
- hervorragend geeignet zur Gärunterbrechung
- frostergeeignet

KOMPLET Butterberliner 50 - BB 50	10,000 kg
Weizenmehl 405/550	10,000 kg
Eier	5,000 kg
Wasser *1	ca. 5,000 kg
Hefe *2	1,300 kg
Gesamtmenge	ca. 31,300 kg

*1 Die Wassermenge ist abhängig von der Mehlqualität.

*2 Die Hefemenge ist abhängig von der Teiggröße.

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale): ca. 3 Minuten 1.Stufe
ca. 8 Minuten 2.Stufe
Die Teige gut trocken kneten.
Die Knetzeiten sind abhängig von dem Maschinentyp und der Teiggröße.

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Ballengare: ca. 15 Minuten

Stückgare: ca. 45 Minuten

Die Teiglinge, wenn möglich, nach guter Gare mindestens 15 Minuten abstehen lassen.

Verarbeitung über Gärunterbrechung:

Die Teiglinge sofort nach dem Aufarbeiten einfrieren und über den Gärunterbrecher zur Gare bringen bzw. nach Entnahme aus dem Froster 1 Stunde auftauen lassen und danach im Garraum garen.

Fetttemperatur: 170 °C

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 9726-0 · Fax: 0 68 98 / 9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/7239 72-0 · Fax: 030/723972-99