

Berliner mit HEFETEIG PREMIUM 10

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Teig

HEFETEIG PREMIUM 10	100 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Margarine	60 g
Speiseöl	60 g
Vollei	250 g
Hefe	60 g
Zucker	20 g
Wasser, ca.	360 g
Gesamt Teig	1.910 g

zum Abbacken

Erdnußfett	315 g
Gesamt zum Abbacken	315 g

Dekor

Zucker	450 g
NEUSCHNEE	225 g
Gesamt Dekor	675 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.
Knetzeit im Spiralknetter: ca. 2 Minuten im langsamen Gang
ca. 8 Minuten im Schnellgang

Teigtemperatur: ca. 24°C

Teigruhe: ca. 5 Minuten

Danach Ballen abwägen, rund wirken, abdecken und ruhen lassen.

Teigeinwaage: ca. 1200 g (30er Wirksteller)

Ballengare: ca. 15 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke abpressen, rundwirken, auf vorbereitete Gargutträger



absetzen, und auf Gare stellen.
Stückgare: ca. 45 - 50 Minuten bei 33°C, 75 % r.F.
Abstehtzeit nach der Gare: ca. 15 - 30 Minuten

Nach der Garzeit im Siedefett abbacken.
Siedefetttemperatur: ca. 170°C
Backzeit: ca. 3,5 Minuten 1. Seite
ca. 3,5 Minuten 2. Seite
nochmals ca. 1,5 Minuten auf der 1. Seite

Nach dem Backen abtropfen lassen, beliebig füllen, zuckern und mit NEUSCHNEE absieben.

Aus Gutem das Beste backen!

