

# 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
<b>Gesamt Teig</b>	<b>1.910 g</b>

### zum Abbacken

Erdnußfett	315 g
<b>Gesamt zum Abbacken</b>	<b>315 g</b>

### Dekor

Zucker	450 g
NEUSCHNEE	225 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>675 g</b>

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.  
Knetzeit im Spiralkneter: 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!*

