

Apfel-Berliner mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

Hauptteig

SPITZENBERLINER MIT BUTTER	1.000 g
Vollei	250 g
Hefe	70 g
Wasser	275 g
Gesamt Hauptteig	1.595 g

zum Abbacken

Erdnußfett	300 g
Gesamt zum Abbacken	300 g

Fruchtfüllung

Apfelmus	1.364 g
Zucker	68 g
SAFTBINDER SPEZIAL	68 g
Gesamt Fruchtfüllung	1.500 g

Dekor

Zucker	150 g
Zimt, gemahlen	4 g
Gesamt Dekor	154 g



Aus Gutem das Beste backen!

Apfel-Berliner mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

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

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

Teigeinwaage: ca.
1200 g (30er Wirksteller)

Ballengare: ca. 20 -
30 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke abpressen, rundwirken, auf vorbereitete Gargutträger absetzen, und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 40 -
50 Minuten

Abstehzeit 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

Für die Fruchtfüllung das Apfelmus mit SAFTBINDER SPEZIAL und Zucker abbinden.

Die erkalteten Berliner mit der Fruchtfüllung füllen und mit dem Zimtzucker zuckern.



Einwaage Fruchtfüllung: ca.
50 g pro Stück

Dekor: ca. 5 g
pro Stück

Aus Gutem das Beste backen!

