



## JETZT VORTEILE ENTDECKEN!

- Variable Anwendung
- Hervorragend geeignet für jede Art der Teigführung
- Hohe Verarbeitungstoleranz bei maximaler Gärstabilität
- Geringe Fettaufnahme
- Stabiler Kragen, ausgeprägtes großes Volumen bei softer wattiger Krume

# KOMPLET Berliner Konzentrat 20

20%iges Konzentrat zur Herstellung von Berlinern

## Grundrezeptur

_____	200 g	<b>KOMPLET Berliner Konzentrat 20</b>
_____	1.000 g	Weizenmehl
_____	75 g	Hefe
_____	100 g	Margarine / Butter / Öl
_____	250 g	Vollei
_____	300 g	Wasser

<b>Knetzeit:</b>	2 Min. 1. Stufe, 8 Min. 2. Stufe
<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 24 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Teigeinwaage:</b>	1.200 g
<b>Stückgare:</b>	ca. 40 Minuten
<b>Fetttemperatur:</b>	170 °C
<b>Backzeit:</b>	3,5 + 3,5 + 1,5 Minuten

07/25 11513.02



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!