



JETZT VORTEILE ENTDECKEN!

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

KOMPLET Soft Berliner

Vormischung zur Herstellung von Berlinern

Grundrezeptur

_____	1.000 g	KOMPLET Soft Berliner
_____	60 g	Hefe
_____	220 g	Vollei
_____	250 g	Wasser

Knetzeit:	2 Min. 1. Stufe, 8 Min. 2. Stufe
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage:	1.200 g / 30 Stück
Stückgare:	ca. 45 - 60 Min.
Fetttemperatur:	170 °C
Backzeit:	3,5 + 3,5 + 1,5 Min.

07/25 11547.02



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!