



Berliner, Krapfen, Pfannkuchen

Meister Berliner Tradition

Siedegebäck

Rezept-Nr.: 03149

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 380

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Berliner Tradition	10,000	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Hefe	0,700	Knetzeit: im Spiralkneter ca.: 2 Min. mischen 8 Min. kneten im Spiralkneter mit Steg ca.: 2 Min. mischen 5 Min. kneten Teigtemperatur: 25 - 27 °C Den Teig zu Ballen à 1.200 g abwiegen, rund wirken und abdecken. Ballengare: ca. 15 Minuten Die Ballen abpressen (30er Teilung), rund aufwirken, auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen. Optimales Gärraumklima: ca. 35 °C, ca. 80 % r.F.
Vollei	2,000	
Wasser	2,500	
Meister Goldbiskin Next	2,100	Bei gewünschter Gare gut abtrocknen lassen und im Biskin-Bad abbacken.
Himbeer-Johannisbeer Konfitüre	7,000	Nach dem Backen mit Konfitüre füllen und mit Zucker bestreuen..
Zucker	2,250	

Gesamtgewicht: 26,550 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Maximilian Hartlieb.

Telefon: +49-160 365 8905 E-Mail: Maximilian.Hartlieb@csmingredients.com.

24.07.2023