



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	
Vollei	2,000	Knetzeit:
Wasser	2,500	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.
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

Siedetemperatur: 175 °C

Backphasen: 210 sec. / 180 sec. / 30 sec. / 30 sec.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

06.09.2022