



### Freche Berliner (ungefüllt)

Meister Berliner Tradition

Siedegebäck

**Rezept-Nr.: 05166**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 304

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Berliner Tradition</b>	10,000	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Hefe	0,700	
Vollei	2,000	
Wasser	2,500	
		<b><u>Knetzeit:</u></b>
		im Spiralkneter ca.: 2 Min. mischen 7 Min. kneten
		im Spiralkneter mit Steg ca.: 2 Min. mischen 5 Min. kneten
		<b>Teigtemperatur: 25 - 27 °C</b>
		Zu Ballen à 1.200 g abwiegen, rund wirken und abdecken.
		<b>Ballengare: ca. 15 Minuten</b>
		Die Ballen abpressen (30er Teilung), rund aufwirken, auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.
		<b>Gärraumklima: ca. 35 °C, ca. 80 % r.F.</b>
<b>Meister Goldbiskin Next</b> zum Abbacken	2,100	Bei gewünschter Gare gut abtrocknen lassen und im Biskinbad abbacken.

**Gesamtgewicht: 17,300 kg**

**Siedetemperatur: 175 °C**

**Backphasen: 180 sec. / 180 sec. / 60 sec. / 30 sec.**

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

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

06.09.2022