

BERLINER

BERLINER

für 15 Pressen Berliner

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Denkosana Berliner	2.500 g
Dethmers Vollmilchpulver	400 g
Salz	200 g
Hefe	800 g
Vollei	3.000 g
Wasser, kalt bzw. Eis	ca. 3.400 g
Gesamtteiggewicht	20.300 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	5-7 Min.	Ballengare	15-20 Min.
Knetzeit schnell	10-12 Min.	Stückgare	40 Min.
Teigtemperatur	24-25° C	Backtemperatur	ca. 175° C
Teigruhe	10 Min.	Backzeit	7 Min.
Einwaage	ca. 1.300 g		

Arbeitsweise

Die Teige sollten intensiv geknetet, aber nicht zu warm werden.



Denkosana Berliner

Back Dich glücklich.