

Ideal Berliner-Konzentrat

**Teig:**

Weizenmehl Type 550	800 g
Vollei	250 g
Ideal Berliner-Konzentrat	200 g
Hefe	60 g
Wasser	<u>ca. 250 g</u>

Gesamtteig für 1 Presse 1.560 g

Knetzeit: 2 Minuten 1. Gang und 10 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: ca. 24° C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Ballengare: ca. 15 Minuten

Endgare: vollgarig (vor dem Backen absteifen lassen)

Fettbacktemperatur: 180° C

Backzeit: 3 ½ - 2 ½ - 1 Minute

Ideal Berliner-Konzentrat

Einheit:

Art. Nr. 1680

25 kg im Karton

Bestellung:



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstraße 10, 63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336, Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de

Online-Shop: www.bio-backmittel.de

Ideal Berliner spezial

Teigführung besonders geeignet für Tiefkühlung der Teiglinge
Beste Handwerksqualität rationell herstellbar

Teig:

Weizenmehl Type 550	10.000 g
Ideal Berliner-Konzentrat	2.500 g
Vollei	2.400 g
Hefe	1.000 g
Eigelb	800 g
Margarine	500 g
Driv ¹⁾	200 g
Zitronenschale gezuckert ²⁾	200 g
Weizengluten	100 g
Eiweißpulver ³⁾	80 g
Kardamom	20 g
Wasser	1.250 g
Scherbeneis	<u>1.250 g</u>
Gesamtteig	20.300 g



Knetzeit: 1. Gang 3 Minuten und 2. Gang 10 Minuten

Teigtemperatur: ca. 24° C

Teigentspannungsphase: 5 – 10 Minuten

Teigeinwaage: 55 – 60 g Kopfmaschine oder 1.650 – 1.800 g je Presse

Endgare: vollgärig (vor dem Backen absteifen lassen, am besten in der Kühlung) alternativ: Teiglinge nach der Kopfmaschine tiefkühlen (bis zu einer Woche), kontrolliert in der Kühlung auftauen lassen und dann im Gärraum zur vollen Endgare bringen.

Fettbacktemperatur: 170° - 180° C

Backzeit: 3 - 2 - 1 Minute, betriebsüblich

¹⁾ www.aromatic.de, ²⁾ www.hagena.de, ³⁾ www.germania-backmittel.de oder BÄKO

Ideal Berliner-Konzentrat Art. Nr. 1680

Einheit: 25 kg im Karton

Bestellung:



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstraße 10, 63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336, Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de

Online-Shop: www.bio-backmittel.de

17.09.2009