Berliner Plus

Für super softe Berliner mit Volleipulver

Zeelandia

- **Vollei** bereits im **Produkt enthalten –** garantiert **gleichbleibende Qualität**
- **super softe Krume** mit **kurzem Biss**
- **hervorragend technologisches Profil** im Hinblick auf Maschinengängigkeit, Frosterstabilität (Teiglinge und fertiges Gebäck) sowie Teigführung über GV und Kragenstabilität

Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg

Berliner Plus

Für super softe Berliner mit Volleipulver

Grundrezept Berliner L 4078

Siedegebäck aus Hefefeinteig

Zutaten für 302 Stück

Hefefeinteig

10.000 g	**Berliner Plus**
600 g	Hefe
4.500 g	Wasser, kalt, ca.
15.100 g	Teiggewicht, ca.

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 5 Min. langsam, 8 - 9 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT*: 22 - 25 °C **Pressengare:** 10 Min. **TA:** 145

*TT je nach Teiggröße und Aufarbeitungsart

Teigeinlage: 50 g

Pressengewicht: 1.500 g

- Zutaten intensiv kneten
- über Teiganlagen weiterverarbeiten, garen
- oder sofort zu Pressen auswiegen, rund wirken
- nach Pressengare teilen, rund wirken und absetzen
- etwas flach drücken, garen
- bei 3/4 Gare leicht antrocknen lassen und im Siedefett ausbacken

Siedefett-Temperatur: 175 - 180 °C

Backzeit: 6 - 7 Min.

Zeelandia GmbH & Co. KG
P 56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de

Zeelandia