



Foto: Serviovorschlag

Echte Berliner

Attraktives Impulsprodukt für jede Theke

Rezeptur für 16,20 kg Teig

Weizenmehl Type 550	8,50 kg
Hefeteig 15 %	1,50 kg
Butter/Margarine	1,00 kg
Vollei	2,50 kg
Hefe	0,60 kg
Wasser	ca. 2,10 kg

Verarbeitung:

Kneten (Spiralkneter)	2 min. langsam + 7 min. schnell, gut auskneten
Teigtemperatur	26 °C
Teigruhe	10-15 min.
Gare	betriebsüblich (vor Backen gut absteifen)
Backen	betriebsüblich bei 175-180 °C im Fettbackgerät



Wir mischen,
was erfolgreich
backt.

Teltomalz GmbH | Iserstraße 8-10 | 14513 Teltow
Telefon: 03328 / 4480 | E-Mail: vertrieb@teltomalz.de