



Rund um **HefeQuick**

HefeQuick, das Feinbackmittel-Konzentrat für Berliner und alle Hefeteiggebäcke.

Berliner

ca. 300 Stück

- 6000 g Weizenmehl
- 1200 g **HefeQuick**
- 750 g Butter oder Backmargarine, weich
- 500 g Hefe
- 1500 g Vollei
- 1800 g Wasser

- ▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
- ▶ Schnellkneten: 2 + 12 Minuten
- ▶ Spiralkneten: 2 + 6 Minuten
- ▶ Teigtemperatur: 26 bis 28 °C
- ▶ Presseneinwaage: 1200 g
- ▶ Fetttemperatur: 175 bis 180 °C
- ▶ Backzeit: ca. 6 Minuten

Herstellung

- ▶ Den Berliner Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Ballengare ca. 15 Minuten. Die Ballen abpressen, rundwirken und absetzen.
- ▶ Die aufgearbeiteten Teiglinge in den Gärschrank stellen.
- ▶ Nach voller Gare die Berliner ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- ▶ Nach dem Backen die Berliner füllen und zuckern oder apricotieren und mit Fondant glasieren.

Tipp: Blechkuchen, Plunder oder Zöpfe, die mit **HefeQuick** und Butter hergestellt werden, können als Buttergebäcke bezeichnet werden.

Verwenden Sie HefeQuick auch für

Gebäck/Produkt	Plunder	Zöpfe	Blech- kuchen	Stollen*	Croissants	Hefe- Mürbeteig	Milch- brötchen	Quark- hefeteig
HefeQuick	400 g	600 g	2000 g	400 g	600 g	300 g	600 g	500 g
Mehl	2500 g	3000 g	10000 g	2000 g	3000 g	3000 g	3000 g	2500 g
Butter**, Fett oder Butterfett	250 g	350 g	1200 g	900 g	200 g	1000 g	450 g	400 g
Vollei	300 g	600 g	500 g	-	-	150 g	-	300 g
Wasser (ca.)	900 g	900 g	4250 g	600 g	1500 g	1000 g	-	600 g
Hefe	175 g	250 g	600 g	200 g	200 g	200 g	200 g	175 g
Zucker	100 g	150 g	500 g	-	100 g	500 g	-	100 g
Milch	-	-	-	-	-	-	1750 g	-
Quark	-	-	-	-	-	-	-	500 g
Zieh fett oder Butterzieh fett	2000 g	-	-	-	2000 g	-	-	-
Marzipanrohmasse	-	-	-	100 g	-	-	-	-
Combani	-	-	-	15 g	-	-	-	-
Sizilia	-	-	-	15 g	-	-	30 g	-
Stollengewürz-Aroma	-	-	-	15 g	-	-	-	-
Knetzeiten (Minuten):	Das Verhältnis der Teilmenge zur Knetergöße und zum Knetsystem bestimmt die Dauer der Knetzeit!							
Schnellkneten:	2 + 12	2 + 16	2 + 12	2 + 10	2 + 08	2 + 12	2 + 12	2 + 12
Spiralkneten:	2 + 6	2 + 8	2 + 6	2 + 5	2 + 4	2 + 6	2 + 6	2 + 6
Teigtemperatur:	20 - 22 °C	25 - 28 °C	24 - 26 °C	25 - 27 °C	20 - 22 °C	25 - 28 °C	25 - 28 °C	25 - 28 °C

- *1600 g Rosinen
- 400 g Rum-Tränke
 - ▶ Über Nacht einweichen.
- 350 g gehackte Mandeln
- 300 g Zitronat
- 150 g Orangeat
 - ▶ Die Früchte nach 20 Minuten Teigruhe nur kurz unterarbeiten.

** Bei Verwendung von Butter oder Butterreinfett können Butterhefengebäcke hergestellt werden.

Auch für Buttergebäcke!

Berliner mit HefeQuick haben

- ▶ ein großes Volumen
- ▶ eine glatte Oberfläche, einen hervorragenden Stand, eine appetitliche Gebäckfarbe und einen ausgezeichneten Geschmack
- ▶ eine optimale Gärstabilität und eine hohe Knettoleranz
- ▶ eine günstige Rohstoffkalkulation
- ▶ eine kurze Backzeit von nur 6 Minuten



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317