

RUNDUMM

**Berliner mit
HefeQuick**



BRAUN



Berliner mit HefeQuick

Grundrezept: Berliner mit HefeQuick

Betriebsrezept		
_____	6000 g Mehl	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Schnellkneter: 2 + 12 Minuten Teigtemperatur: 26 bis 28 °C Ergibt 10 Pressen à 1200 g.
_____	1200 g HefeQuick	
_____	750 g Butter o. Backmargarine	
_____	500 g Hefe	
_____	1500 g Eier	
_____	1800 g Wasser	

Hinweise zur Aufarbeitung Berlinerteiglinge:

- ◆ Den Berlinerteig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten und abdecken.
- ◆ Ballengare von ca. 15 Minuten vorsehen.
- ◆ Die Ballen abpressen und rundwirken. Die Teiglinge absetzen.

Praxistipps Siedefett:

Das verwendete Siedefett sollte eine Temperatur von 180 °C ohne Rauchentwicklung erreichen. Bei guter Fettqualität liegt der Rauchpunkt bei 200 °C bis 230 °C.

Beim Erwärmen darf es weder spritzen noch sollte das Fett beim Backen schäumen. Die besten Qualitätskriterien erfüllen gehärtetes Erdnussfett oder ungehärtete Fette auf Palmölbasis.

Das Siedefett nach ca. 20 bis 24 Stunden Betriebsdauer überprüfen.

Verfahrensalternativen nach Aufarbeitung der Berlinerteiglinge:

Direktverarbeitung	Gärverzögerung	Gärunterbrechung	Langzeitführung
◆ minimaler Energieverbrauch ◆ kein Blockieren der Frosterkapazitäten ◆ Auf Gare stellen bei ca. 32 °C bis 35 °C und 70% bis 75% Luftfeuchtigkeit.	◆ Produktionsspitzen werden abgefangen ◆ geringerer Energieaufwand ◆ Backzeiten können universal gesteuert werden ◆ flexibler Einsatz von Personal möglich ◆ Die abgesetzten Teiglinge sofort bei 0 °C bis +4 °C und 90% Luftfeuchtigkeit lagern. ◆ Zu beachten: Die maximale Lagerzeit von 24 Stunden sollte nicht überschritten werden.	◆ Gärunterbrechung kann wahlweise in technologischer Form über ein Steuerungssystem oder auch manuell erfolgen ◆ zeitgenaue Planung möglich ◆ gezielter Einsatz der personellen Ressourcen ◆ kontrollierter Gärverlauf unterstützt gleich bleibende Gebäckqualität ◆ Die aufgearbeiteten Teiglinge sofort in den vorgekühlten Gärunterbrecher bzw. Froster stellen bei ca. -18 °C. ◆ Nach der Lagerung sollten die Rohlinge ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren.	◆ das Abbacken der Teiglinge kann um Stunden verzögert werden ◆ ideal für Shop-in-Shop-Prinzip oder das Backen auf Märkten ◆ Die Teiglinge können bei Raumtemperatur bis zum Backen gelagert werden. ◆ Während der Lagerung sollten die Teiglinge vor Verhärten geschützt werden. ◆ Der reduzierte Einsatz von Hefe bestimmt in Verbindung mit der Teigtemperatur und der Raumtemperatur die Verzögerung der Reife.
Für beide Verfahren gilt dann: ◆ Die Teiglinge auf Gare stellen bei ca. 32 °C bis 35 °C und 70% bis 75% Luftfeuchtigkeit.			

Für alle Verfahren gilt dann:

- ◆ Haben die Teiglinge die volle Gare erreicht, sollen sie bei Raumtemperatur ca. 10 Minuten absteifen.
- ◆ **Fetttemperatur: max. 175 °C**
- ◆ **Backzeit: ca. 6 Minuten**

Praxistipps Tiefkühl Lagerung der fertigen Berliner:

Bei den gefüllten aber ungezuckerten bzw. nicht glasierten Berlinern sollte die Temperatur über Schockfrostsenkung gesenkt werden, um durch die schnelle Tiefkühlung die Porenstruktur zu erhalten.

Dann bei ca. +4 °C auftauen lassen und mit reichlich Schwadengabe im Ofen kurz regenerieren. Durch das Regenerieren im Ofen erhalten die Berliner eine elastische Oberfläche und eine bessere Haftung für den Zucker.

Anschließend müssen die Berliner sofort gezuckert werden, während das Glasieren auch später erfolgen kann.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover
Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 380