

Rund um
Berliner Wolken

Berliner mit Pflaume

150 Stück



Berlinerteig

..... 4000 g	Berliner Wolken
..... 1100 g	bis 1200 g Wasser, kalt
..... 800 g	Vollei
..... 280 g	Hefe
▶ Intensiv verkneten.*	
Spiralkneter: 2 + 6 - 8 Minuten	
Teigtemperatur: 24 - 26 °C.	

Füllung

..... 3000 g	Fruchti-Top Pflaume
--------------	----------------------------

Dekor

..... 750 g	Zucker
-------------	--------

Herstellung

- ▶ Den Berlinerteig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Einwaage pro Ballen: 1200 g
- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Gärgutträgern absetzen.
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 65 Minuten bei ca. 35 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85 %
- ▶ Absteifzeit: ca. 10 Minuten
- ▶ Nach dem Backen die Berliner füllen und zuckern.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

* Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem.

Berliner Brezel

150 Stück



Berlinerteig

..... 4000 g	Berliner Wolken
..... 1100 g	bis 1200 g Wasser, kalt
..... 800 g	Vollei
..... 280 g	Hefe
▶ Intensiv verkneten.*	
Spiralkneter: 2 + 6 - 8 Minuten	
Teigtemperatur: 24 - 26 °C.	

Dekor

..... 700 g	Zucker
..... 20 g	Kovanil
▶ Mischen.	

..... 150 g	Dekorpuder
-------------	-------------------

Herstellung

- ▶ Den Berlinerteig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Einwaage pro Ballen: 1200 g
- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Die Ballen abpressen, rundwirken und kurz entspannen lassen.
- ▶ Auf ca. 30 cm auslängen, zu Brezeln formen und auf Gärgutträgern absetzen.
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 65 Minuten bei ca. 35 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85 %
- ▶ Absteifzeit: ca. 10 Minuten
- ▶ Nach dem Backen das noch warme Gebäck in Zucker-**Kovanil**-Mischung (Vanillezucker) wälzen und mit **Dekorpuder** absieben.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

Fehlervermeidung bei der Berlinerherstellung:

Fehler/Grund	Ursache	Abhilfe
Berlinerteige sind zu feucht	▸ zu hohe Schüttflüssigkeit ▸ zu niedrige Teigtemperatur ▸ zu kurz geknetet	▸ Schüttflüssigkeit verringern ▸ Teigtemperatur anpassen 24 bis 26 °C ▸ Knetzeit anpassen
sind zu fest, bockig, nicht elastisch	▸ Schüttflüssigkeit zu gering ▸ Teig nicht ausgeknetet	▸ Schüttwassermenge anpassen und Teigtemperatur bei 24 bis 26 °C halten ▸ länger kneten mit anschließender Ziehprobe
entwickeln sich nicht bei der Ballengare	▸ Teigtemperatur zu kühl	▸ vorgegebene Teigtemperatur einhalten, gegebenenfalls etwas wärmer schütten
Berlinerteiglinge sind unförmig und rissig beim Rundwirken	▸ Einstellung des Teigteilers nicht optimal ▸ Ballen wurde nicht gleichmäßig aufgebracht	▸ Einstellung überprüfen ▸ Wirkraumhöhe und Wirkzeit überprüfen ▸ Ballen gleichmäßig auf den Wirkteller verteilen
verhauten	▸ Teigtemperatur zu hoch	▸ Teigtemperatur einhalten, evtl. Eiswasser schütten
haben eine zu schleppende Stückgare	▸ Teig zu kalt ▸ Garraumeinstellung überprüfen	▸ Teigtemperatur einhalten ▸ Temperatur: 35 °C, Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85 %
der Schluss öffnet sich während der Gare und/ oder dem Backen	▸ Teiglinge nicht optimal geschliffen	▸ Teigteiler einstellen – Wirkraumhöhe und Wirkzeit; Ballen gleichmäßig auf den Wirkteller aufbringen
haben keine ausreichende Gärstabilität	▸ Teig zu weich ▸ Garraum zu feucht ▸ Stückgare zu lang	▸ Schüttflüssigkeit reduzieren ▸ Garraum überprüfen – Einstellung siehe Garraumeinstellung (s. o.) ▸ 3/4 Gare
Berliner sind nicht formschön	▸ Teig zu fest ▸ Teiglinge verhauten zu stark	▸ Teigkonsistenz überprüfen, ggf. Schüttflüssigkeit anpassen ▸ Teiglinge vor Zugluft schützen (vor Einbringung in den Garraum und nach der Stückgare)
ziehen rund hoch	▸ Teig zu fest ▸ zu stramm gewirkt ▸ zu knappe Stückgare	▸ (s. o.) ▸ Teigteiler optimal einstellen ▸ Garzeit verlängern
haben Blasen an der Oberfläche	▸ Teiglinge zu feucht	▸ Garraumeinstellung überprüfen (s. o.) ▸ länger absteifen lassen
sind zu klein	▸ Teig zu fest ▸ Stückgare zu kurz ▸ Stückgare zu lang	▸ (s. o.) ▸ Stückgare verlängern ▸ Stückgare verkürzen
haben eine faltige Oberfläche und einen faltigen Kragen	▸ zu weiche Teige ▸ Teiglinge zu feuchte Oberfläche ▸ Backzeit zu kurz	▸ Teigkonsistenz anpassen (s. o.) ▸ Teiglinge länger absteifen lassen ▸ Backzeit überprüfen
sind zu stark gebräunt	▸ Teig zu jung ▸ zu lange Backzeit ▸ zu hohe Fetttemperatur	▸ angegebene Teigtemperatur und Ballengare einhalten ▸ Backzeit optimieren ▸ Fett-Temperatur überprüfen, Soll: ca. 175 °C
haben eine zu hohe Fettaufnahme	▸ Backfett zu kalt ▸ offener Schluss ▸ Backgut ungenügend abgetropft	▸ Fett-Temperatur einhalten (s. o.) ▸ Wirkraumhöhe und Wirkzeit optimal einstellen ▸ Gebäcke besser abtropfen lassen; auf Papier abkühlen
haben eine trockene Krume	▸ zu fester Teig ▸ zu alter Teig	▸ Schüttflüssigkeit anpassen ▸ Ballengare und Teigtemperatur einhalten
haben einen Fehlgeschmack	▸ hohe Fettaufnahme ▸ verbrauchtes Siedefett/ Backfett	▸ Backfett zu kalt ▸ Siedefett erneuern (visuell kann man verbrauchtes Fett durch dunklere Farbe, feineren Schaum und eine höhere Zähigkeit erkennen)

Verfahrensalternativen nach Aufarbeitung der Berlinerteiglinge:

Direktverarbeitung	Gärverzögerung	Gärunterbrechung	Langzeitführung
▶ minimaler Energieverbrauch ▶ kein Blockieren der Frosterkapazitäten ▶ Auf Gare stellen bei ca. 35 °C und 75 bis 85 % Luftfeuchtigkeit.	▶ Produktionsspitzen werden abgefangen ▶ geringerer Energieaufwand ▶ Backzeiten können universell gesteuert werden ▶ flexibler Einsatz von Personal möglich ▶ Die abgesetzten Teiglinge sofort bei 0 bis +4 °C und 90 % Luftfeuchtigkeit lagern. ▶ Zu beachten: Die maximale Lagerzeit von 24 Stunden sollte nicht überschritten werden.	▶ Gärunterbrechung kann wahlweise in technischer Form über ein Steuerungssystem oder auch manuell erfolgen ▶ zeitgenaue Planung möglich ▶ gezielter Einsatz der personellen Ressourcen ▶ kontrollierter Gärverlauf unterstützt gleichbleibende 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.	▶ Hefemenge um 1 % reduzieren ▶ 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 dem Verhuten 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. 35 °C und 75 bis 85 % Luftfeuchtigkeit.			

Praxistipps Tiefkühl Lagerung der fertigen Berliner:

Schockfrost:

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

Auftauen:

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.

Veredeln:

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

Für alle Verfahren gilt dann:

- ▶ Haben die Teiglinge die volle Gare erreicht, sollen sie bei Raumtemperatur ca. 10 Minuten absteifen.
- ▶ **Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C**
- ▶ **Backzeit: ca. 8 Minuten**

Praxistipps Siedefett:

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