

**RUNDUMM**  
**BerlinerQuick**





## Berliner

495 Stück à 40 g

Betriebsrezept

_____	10000 g Weizenmehl	Intensiv verkneten.* Spiralkneter: 2+ 6-8 Min. Teigtemperatur: 24 bis 27 °C
_____	2000 g <b>BerlinerQuick</b>	
_____	3000 g Eier	
_____	3000 g Wasser	
_____	1000 g Backmargarine	
_____	800 g Hefe	

### Herstellung/Backtechnik

- 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  
Fetttemperatur: 170 bis 175 °C  
Backzeit: ca. 6 bis 8 Minuten  
(von jeder Seite zweimal backen)
- **Tipp: Verarbeitung über Kopfmaschine:**
- **Schüttwassermenge – je nach Mehlqualität – um 200 g reduzieren**
- **Teigtemperatur 22 bis 26 °C einhalten**
- **Kesselgare entsprechend der Ansatzgröße – max. 10 Minuten – anpassen**
- **Stückgewicht: 42 bis 45 g**



## Apfel-Krapfen

150 Stück

Betriebsrezept

_____	4000 g Weizenmehl	Intensiv verkneten.* Spiralkneter: 2+ 6-8 Min. Teigtemp.: 25 bis 28 °C
_____	800 g <b>BerlinerQuick</b>	
_____	1200 g Eier	
_____	1200 g Wasser	
_____	400 g Backmargarine	
_____	320 g Hefe	
_____	25 g <b>Sizilia</b>	

### Brandmasse

_____	1200 g <b>Brandmassen-Mix</b>	2 Minuten glatt rühren
_____	1800 g Wasser, ca. 20 °C	
_____	2500 g Äpfel, frisch, gehackt	
_____	1250 g Zimtucker	

### Herstellung/Backtechnik

- Den Teig in 1250 g-Stücke teilen, zum Rechteck formen und etwas angaren lassen.
- Die einzelnen Stücke auf 75 x 40 cm ausrollen und mit dem Spritzbeutel (Lochtülle Nr. 8) jeweils 600 g Brandmasse in Längsrichtung aufspritzen.
- 500 g gehackte Äpfel aufstreuen und den Teig zur Rolle aufrollen.
- Mit nassem Messer in 2,5 cm breite Stücke schneiden (zum besseren Schneiden die Teigrolle kurz anfrosten) und zur Gare auf gefettete Bleche setzen.
- Bei 3/4 Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen und im Fett abbacken.
- Fetttemperatur: 170 bis 175 °C  
Backzeit: ca. 7 Minuten
- **Tipp:** Mit einem Blechspachtel lassen sich die Teiglinge sehr gut vom Blech aufnehmen und in das Fett einlegen.

\*Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem und der Mehlqualität.

# BerlinerQuick. Das neue Backmittel- konzentrat von BRAUN:

- attraktive Kalkulation
- zur Herstellung von Butterberlinern geeignet
- plastische, wollige und verarbeitungssichere Teige
- bestens geeignet zur Verarbeitung auf Kopfmaschinen
- ideal für alle Führungsarten
- stabiler und breiter Kragen
- saftig-softе Krume, kurz im Biss
- lange Verzehrfrische

## Fehlervermeidung bei der Berlinerherstellung:

Fehler	Ursache	Abhilfe
<p><b>Berlinerteige</b></p> <p>sind zu feucht</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zu hohe Schüttflüssigkeit</li> <li>• zu niedrige Teigtemperatur</li> <li>• zu kurz geknetet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schüttflüssigkeit verringern</li> <li>• Teigtemperatur je nach Verarbeitungsweise anpassen 22 bis 28 °C</li> <li>• Knetzeit anpassen</li> </ul>
<p>sind zu fest, bockig, nicht elastisch</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schüttflüssigkeit zu gering</li> <li>• Teig nicht ausgeknetet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schüttwassermenge anpassen und Teigtemperatur je nach Verarbeitungsweise bei 22 bis 28 °C halten</li> <li>• länger kneten mit anschließender Ziehprobe</li> </ul>
<p>entwickeln sich nicht bei der Ballengare</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teigtemperatur zu kühl</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vorgegebene Teigtemperatur einhalten, gegebenenfalls etwas wärmer schütten</li> </ul>
<p><b>Berlinerteiglinge</b></p> <p>sind unförmig und rissig beim Rundwirken</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einstellung des Teigteilers nicht optimal</li> <li>• Ballen wurde nicht gleichmäßig aufgebracht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einstellung überprüfen</li> <li>• Wirkraumhöhe und Wirkzeit überprüfen</li> <li>• Ballen gleichmäßig auf den Wirkteller verteilen</li> </ul>
<p>verhauten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teigtemperatur zu hoch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teigtemperatur einhalten evtl. Eiswasser schütten</li> </ul>
<p>haben eine zu schleppende Stückgare</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teig zu kalt</li> <li>• Garraumeinstellung überprüfen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teigtemperatur einhalten</li> <li>• Temperatur: 35 °C</li> <li>• Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85%</li> </ul>
<p>der Schluss öffnet sich während der Gare und/oder dem Backen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teiglinge nicht optimal geschliffen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teigteiler einstellen – Wirkraumhöhe und Wirkzeit; Ballen gleichmäßig auf den Wirkteller aufbringen</li> </ul>
<p>haben keine ausreichende Gärstabilität</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teig zu weich</li> <li>• Garraum zu feucht</li> <li>• Stückgare zu lang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schüttflüssigkeit reduzieren</li> <li>• Garraum überprüfen – Einstellung siehe Garraumeinstellung (s. o.)</li> <li>• 3/4 Gare</li> </ul>

Fehler	Ursache	Abhilfe
<p style="text-align: center; font-size: 1.2em; margin: 0;"><b>Berliner</b></p> <p style="margin: 5px 0 0 20px;">sind nicht formschön</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Teig zu fest</li> <li>● Teiglinge verhauten zu stark</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Teigkonsistenz überprüfen, ggf. Schüttflüssigkeit anpassen</li> <li>● Teiglinge vor Zugluft schützen (vor Einbringung in den Garraum und nach der Stückgare)</li> </ul>
<p style="margin: 5px 0 0 20px;">ziehen rund hoch</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Teig zu fest</li> <li>● zu stramm gewirkt</li> <li>● zu knappe Stückgare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● siehe oben</li> <li>● Teigteiler optimal einstellen</li> <li>● Garzeit verlängern</li> </ul>
<p style="margin: 5px 0 0 20px;">haben Blasen an der Oberfläche</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Teiglinge zu feucht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Garraumeinstellung überprüfen – siehe Seite 3</li> <li>● länger absteifen lassen</li> </ul>
<p style="margin: 5px 0 0 20px;">sind zu klein</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Teig zu fest</li> <li>● Stückgare zu kurz</li> <li>● Stückgare zu lang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● siehe oben</li> <li>● Stückgare verlängern</li> <li>● Stückgare verkürzen</li> </ul>
<p style="margin: 5px 0 0 20px;">haben eine faltige Oberfläche und einen faltigen Kragen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● zu weiche Teige</li> <li>● Teiglinge zu feuchte Oberfläche</li> <li>● Backzeit zu kurz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Teigkonsistenz anpassen (s. S. 3)</li> <li>● Teiglinge länger absteifen lassen</li> <li>● Backzeit überprüfen</li> </ul>
<p style="margin: 5px 0 0 20px;">sind zu stark gebräunt</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Teig zu jung</li> <li>● zu lange Backzeit</li> <li>● zu hohe Fetttemperatur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● angegebene Teigtemperatur und Ballengare einhalten</li> <li>● Backzeit optimieren</li> <li>● Fetttemperatur überprüfen Soll: 170 bis 175 °C</li> </ul>
<p style="margin: 5px 0 0 20px;">haben eine zu hohe Fettaufnahme</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Backfett zu kalt</li> <li>● offener Schluss</li> <li>● Backgut ungenügend abgetropft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fetttemperatur einhalten (s. o.)</li> <li>● Wirkraumhöhe und Wirkzeit optimal einstellen</li> <li>● Gebäcke besser abtropfen lassen; auf Papier abkühlen</li> </ul>
<p style="margin: 5px 0 0 20px;">haben eine trockene Krume</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● zu fester Teig</li> <li>● zu alter Teig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Schüttflüssigkeit anpassen</li> <li>● Ballengare und Teigtemperatur einhalten</li> </ul>
<p style="margin: 5px 0 0 20px;">haben einen Fehlgeschmack</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● hohe Fettaufnahme</li> <li>● verbrauchtes Siedefett/ Backfett</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Backfett zu kalt</li> <li>● Siedefett erneuern (visuell kann man verbrauchtes Fett durch dunklere Farbe, feineren Schaum und eine höhere Zähigkeit erkennen)</li> </ul>



Fachliche Beratung  
 Tel. 05 11/41 07 380  
 Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG  
 Tillystraße 17-21  
 30459 Hannover  
 www.martinbraun.de

Bestellung  
 Tel. 05 11/41 07 333  
 Fax 05 11/41 07 317  
 verkauf@martinbraun.de

Nr. 432