

Gefüllte Berliner

Gesamtstückzahl: 150

Berlinernteig

.....	4600 g	Weizenmehl Type 550
.....	140 g	HefeSoft
.....	230 g	Zucker
.....	92 g	Salz
.....	370 g	Hefe
.....	460 g	Rau Back extra
.....	1150 g	Vollei
.....	1380 g	Wasser, kalt, 1 °C
.....	20 g	Caribia
.....	20 g	Sizilia
.....	20 g	Combani

- ▶ Intensiv verkneten.
Spiralkneter: 4 + 7 - 8 Minuten

Schokobella Joghurt-Füllung

.....	5000 g	Schokobella Joghurt
.....	1000 g	Butter

- ▶ Bei Raumtemperatur zusammen aufschlagen.

Dekor

.....	750 g	Schokobella weiß
.....	300 g	KrokChoc sortiert

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Den Ballen abpressen, die Teiglinge etwas langwirken.
- ▶ Auf Gärgutträger absetzen.
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 65 Minuten bei ca. 35 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85 %.
- ▶ Nach 3/4 Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- ▶ Anschließend durchschneiden.
- ▶ Die Füllung aufdressieren.
- ▶ Die Deckel auflegen.

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Balleneinwaage: 1500 g
- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten
- ▶ Oberseite: 4 Minuten
- ▶ Unterseite: 3 Minuten
- ▶ Oberseite: 1 Minute
- ▶ Knetzeit: Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem.

Tipp: Alternativ können zum Füllen und Überziehen auch andere Sorten aus dem Schokobella-Sortiment verwendet werden. Zum Ausgarnieren können ebenfalls **Blütenraspeln weiß** etc. aus unserem Streudekor-Sortiment eingesetzt werden.

Kameruner

Gesamtstückzahl: 150

Berliner Teig	
..... 4600 g	Weizenmehl Type 550
..... 140 g	HefeSoft
..... 230 g	Zucker
..... 92 g	Salz
..... 370 g	Hefe
..... 460 g	Rau Back extra
..... 1150 g	Vollei
..... 1380 g	Wasser, kalt, 1 °C
..... 20 g	Caribia
..... 20 g	Sizilia
..... 20 g	Combani
▶ Intensiv verkneten. Spiralkneter: 4 + 7 - 8 Minuten	

Dekor	
..... 750 g	Zucker

Berliner

Gesamtstückzahl: 150

Berliner Teig	
..... 4600 g	Weizenmehl Type 550
..... 140 g	HefeSoft
..... 230 g	Zucker
..... 92 g	Salz
..... 370 g	Hefe
..... 460 g	Rau Back extra
..... 1150 g	Vollei
..... 1380 g	Wasser, kalt, 1 °C
..... 20 g	Caribia
..... 20 g	Sizilia
..... 20 g	Combani
▶ Intensiv verkneten. Spiralkneter: 4 + 7 - 8 Minuten	

Füllung	
..... 2250 g	Aprikosenkonfitüre

Dekor	
..... 750 g	Zucker

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Die Ballen abpressen, aber nicht rundwirken.
- ▶ Die Teiglinge in der Mitte schneiden und durchziehen.
- ▶ Nach voller Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- ▶ Nach dem Backen zuckern oder aprikotieren und glasieren.

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Balleneinwaage: 1500 g
- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten
- ▶ Oberseite: 4 Minuten
- ▶ Unterseite: 3 Minuten
- ▶ Oberseite: 1 Minute
- ▶ Knetzeit: Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem.

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Gärgut-trägern absetzen.
- ▶ Nach voller Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Mit geöffnetem Deckel abbacken.

TIPP: Nach dem Backen die Berliner füllen und zuckern oder nach dem Erkalten mit **Amerikaner-Glasur** glasieren.

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Balleneinwaage: 1500 g
- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten
- ▶ Oberseite: 4 Minuten
- ▶ Unterseite: 3 Minuten
- ▶ Oberseite: 1 Minute
- ▶ Knetzeit: Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem.



05/2024



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

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

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 708