



BERLINERE

Opskrifter:

Med friske helæg:

10.000 g Credi Berliner
2000 g friske helæg
600 g gær
Ca. 2500 g vand

Med helæg fra dunk:

10.000 g Credi Berliner
2500 g helæg fra dunk
600 g gær
Ca. 1900 g vand

DET BEDSTE RESULTAT OPNÅS VED AT ANVENDELSE AF FRISKE HELÆG.

Fremgangsmåde:

Æltetid: 2 + 7 min (til dejen er skær)
Dejtemp.: 26 - 27 ° C
Liggetid: 2X10 min.
Dejvægt: 1200 g.
Rasketid: 50 – 60 min. ved 35° C og 80 % RH
Tørretid: 10 min udækket i bageriet.
Kogetid: 6 min. (3 + 2 + 1) v. 185 ° C
Fyld/ Pynt: Efter kogning, vendes i evt melis og fyldes med marmelade.
Prøv også at pynte med chokolade og andet spændende pynt.

Disse oplysninger er vejledende.

Bageren er til enhver tid ansvarlig for at indhente ajourførte oplysninger hos Credin A/S.

