

# BERLINER

## BERLINER

für 15 Pressen Berliner

### Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Denkosana Berliner	2.500 g
Dethmers Vollmilchpulver	400 g
Salz	200 g
Hefe	800 g
Vollei	3.000 g
Wasser, kalt bzw. Eis	ca. 3.000 g
Gesamtteiggewicht	19.900 g

### Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4+4 Min.	Ballengare	15-20 Min.
Knetzeit schnell	ca. 10-12 Min.	Stückgare	40 Min.
Teigtemperatur	24° C	Backtemperatur	ca. 175° C
Teigruhe	10 Min.	Backzeit	7 Min.
Einwaage	ca. 1.400 g		

### Arbeitsweise

Alle Zutaten, bis auf Denkosana Berliner, 4 Minuten langsam kneten. Dann Denkosana Berliner dazu geben und nochmal 4 Minuten langsam kneten. Danach im schnellen Maschinengang intensiv auskneten, ohne dass die Teige zu warm werden.

**Back Dich glücklich.**



*Denkosana Berliner*