



Premium Hefe-Soft-Teig



Blechkuchen, Hefezöpfe, Plunder und Berliner lassen sich ganz einfach mit unserem Premium Hefe-Soft-Teig herstellen. Die Teige sind besonders plastisch und wollig, womit eine rationelle Aufarbeitung garantiert ist. Die Gebäcke erhalten eine sehr feine Porenstruktur und zeichnen sich durch einen softigen, weichen Biss aus. Premium Hefe-Soft-Teig ist für alle Führungsarten bestens geeignet.



## Rezeptvorschlag:

### Berliner

### Betriebsrezeptur

Weizenmehl	10,000 kg	_____
Eier	2,500 kg	_____
<b>Premium Hefe-Soft-Teig</b>	2,000 kg	_____
Butter	1,250 kg	_____
Hefe	1,000 kg	_____
<b>Premium Active-Softgel-Plus</b>	0,150 kg	_____
Wasser	ca. 2,650 l	_____

---

Teiggewicht 19,550 kg

## Knetzeit:

Ca. 2 Minuten langsam und 12 Minuten schnell.

## Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 26 - 27 °C.

## Teigruhe:

Ca. 5 bis 10 Minuten.

## Aufarbeitung:

Wie gewohnt über die Brötchenanlage.  
Oder klassisch handwerklich: Teigballen von 1,200 kg abwiegen, rundwirken und nach ca.15 Minuten Zwischengare über die Presse (dreißiger Einteilung) rundwirken. Die Rundstücke werden mit dem Schluss nach unten auf gut gestaubte Gärgutträger abgesetzt und auf Gare gestellt.

## Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 70 bis 80 Minuten.

## Absteifzeit:

ca. 15 Minuten bei Raumtemperatur.

## Backprozess:

Bei voller Gare werden die Berlinerteiglinge in 175 °C heißem Fett, mit Schluss nach oben, eingelegt und unter mehrmaligem Wenden goldbraun gebacken.

## Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 6 Minuten.