



PRODUKT



Minimale Dosierung  
Maximale Sicherheit



## Berliner Twenty

Feinbackmischung für Berliner und  
andere Siedegebäcke

# UNIFERM Berliner Twenty

Feinbackmischung für Berliner und andere Siedegebäcke

Berliner haben längst das ganze Jahr über Saison und sich ihren festen Platz im Backwarensortiment erobert. Lange Verzehrfrische „wie gerade aus der Pfanne“ ist der Garant für höchsten Genuss und macht einfach Appetit auf mehr! Moderne Back- und Maschinenteknik stellen besondere Anforderungen an Produkte zur Herstellung von Berlinern.

Die Teige, hergestellt mit **UNIFERM Berliner Twenty**, lassen sich mühelos mit automatischen Siedegebäck-Durchlaufanlagen verarbeiten.



- Konzentrierte Anwendung** – nur 20 % auf Mehl
- Einfache und sichere Herstellung** – für automatische Anlagen geeignet
- Hohe Kragenstabilität und kurzer, zarter Biss** – durch speziell abgestimmte Rohstoffauswahl
- Zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet** – freie Fettwahl möglich - Butter, Margarine oder Speiseöl

## Grundrezept

Rezept für ca. 400 Stück à 45 g

### ZUTATEN Rezept-Nr.: 50002

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

<b>Berliner-teig:</b>	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	<b>UNIFERM Berliner Twenty</b>	2,000 kg
	Vollei	2,500 kg
	Butter oder Margarine	1,000 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	1,000 kg
	Wasser, ca.	3,000 kg

**TEIG GESAMT: 19,500 kg**

- Nach der Teigruhe den Teig manuell oder maschinell aufarbeiten.
- Die Berlinerteiglinge anschließend auf Gärgutträger setzen und bei ca. 30 °C und 75 % relativer Luftfeuchte garen.

- Die vorgegarten Berliner abtrocknen lassen und bei ca. 175 °C im Fettbad abbacken.
- Anschließend mit Marmelade oder Konfitüre impfen.

**Füllung: Marmelade/Konfitüre 6,500 kg**

- Nach dem Auskühlen mit **UNIFERM ZauberSchnee** bestreuen.

**Dekor: UNIFERM ZauberSchnee 1,300 kg**

### BACKTECHNIK

Knetung*:	5 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Zwischengare:	ca. 15 Min.
Absteifzeit:	gut verhauten lassen
Siedefetttemperatur:	ca. 175 °C
Backzeit:	6 bis 8 Min.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

**UNIFERM GmbH & Co. KG** | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne  
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444  
info@uniferm.de | www.uniferm.de