

Berliner Twenty

*Spezialvormischung für Berliner
und andere Siedegebäcke*



UNIFERM Berliner Twenty



Berliner Twenty

*Spezialvormischung für Berliner
und andere Siedegebäcke*



UNIFERM Berliner Twenty



Berliner Twenty

für Siedengebäcke mit Butter oder Margarine



Großes Volumen



hohe Kragenstabilität



zarter, kurzer Biss



**geeignet auch für
Gärverzögerung und
Gärunterbrechung**

Grundrezept

Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
UNIFERM Berliner Twenty	2,000 kg
Butter oder Margarine	1,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	1,000 kg
Vollei	2,500 kg
Wasser, ca.	3,000 kg
Gesamtgewicht	19,500 kg

Herstellung

Knetzeit:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	Teige kühl führen
Teigruhe:	ca. 10 min
Pressengewicht:	1,200 kg
Ballengare:	ca. 15 min
Gärzeit:	betriebsüblich
Absteifzeit:	gut verhauten lassen
Fett-Temperatur:	Pflanzenfett je nach Herstellerangabe bei ca. 175 °C



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 2389 7978-0
Telefax: +49 (0) 2389 7978-280
Backservice: +49 (0) 2389 7978-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

