

UNIFERM ***Magic Berlina***

***Ein neuer Stern
geht auf***



UNIFERM Magic Berlina






Magic Berlina




die Feinbackmischung für Berliner und andere Siedegebäcke



Die Vorteile für Sie:

-  rationale Herstellung
-  geeignet für alle Führungsarten
-  flexibel einsetzbar für weitere Siedegebäck-Spezialitäten

...und Ihre Kunden:

-  ansprechendes Volumen – hoher Kragen
-  kurzer Biß
-  abgerundet im Geschmack

Grundrezept

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| UNIFERM Magic Berlina | 10,000 kg |
| UNIFERM Back-Hefe* | 0,600 - 0,800 kg |
| Vollei | 2,000 kg |
| Wasser, ca. | 2,500 kg |
| Gesamtgewicht | 15,100 - 15,300 kg |

Herstellung von Berlinern

| | |
|-----------------------|--|
| Knetzeit: | intensiv kneten |
| Teigtemperatur*: | ca. 26 °C |
| Teigruhe: | ca. 10 min |
| Pressengewicht: | 1,200 kg |
| Ballengare: | ca. 15 min |
| Gärzeit: | betriebsüblich |
| Absteifzeit: | gut verhauten lassen |
| Siedefett-Temperatur: | Pflanzenfett je nach Herstellerangabe bei ca. 175 °C |

* je nach Teiggröße u. Führungsart



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

