



Die Genuss-Profis.

Berliner-Pfannkuchen



Zutaten für 450 Berliner = 15 Pressen

Zutaten Berlinerteig:

| | |
|-------------|---------------------------------------|
| 10.000 g | Weizenmehl |
| 2.000 g | VORTELLA-Delikatess Backkrem GU/GV |
| 150 g | Salz |
| 2.000 g | Vollei |
| 1.000 g | Hefe |
| ca. 3.300 g | Wasser (je nach Mehl-Qualität) |

ca. 18.450 g Berlinerteig

Weitere Zutaten:

VORTELLA-Delikatess-Vortmin
VORTELLA-Vierfrucht-Füllung

Herstellung:

Alle Zutaten ca. 2 + 6 Min. intensiv kneten.

Teigtemperatur: ca. 25 – 27°C

Teigruhe: keine

Ballengare: 30 Min.

Gärzeit: ca. 60 Min.

Gare bei 26 – 32° C und relativer Luftfeuchte von 80 – 90 %.

Herstellung Berliner:

Den Berlinerteig ohne Teigruhe zu Ballen von 1.200 g abwiegen. Aufarbeitung wie gewohnt.

Teigeinlage: 1.200 g / Presse

Fettbadtemperatur: 175°C

Backzeit: 3 / 2 / 1 / 1 Min.

Die Berliner mit VORTELLA-Vierfrucht Füllung oder einer anderen leckerer VORTELLA-Füllung füllen.