

Berliner med æble

med IREKS STAR BERLINER

IREKS STAR BERLINER	10.000 g
Helæg	2.000 g
Gær	700 g
Vand (ca.)	2.900 g
Totalvægt	15.600 g

Fyld

Æbletern	1.000 g
Smør	10 g
Kanel	5 g
Totalvægt	1.015 g

Æltetid: 2 min. langsomt + 6 – 8 min. hurtigt

Dejtemp.: 24 – 26 °C

Liggetid: ingen

Dejvægt: 1.200 g – 1.600 g pr. bræk

Hviletid: 15 min.

Opslåning: Virkes op som boller på maskinen

Rasketid: ca. 60 – 70 min.

Bagetemp.: koges i fedt ca. 175 °C

Bagetid: ca. 3 min. på hver side

Fremgangsmåde: Efter hviletiden virkes dejen op til boller. De sættes på plader med lidt mel eller klæde. De raskes, koges og køles af.

Æbler skæres i små tern og ristes i en gryde med smør og kanel til de er mørre. Kompotten køles af. Berlinerne sættes på højkant og fyldes med æblekompot. De fyldte berlinere pyntes med fløde, tørret æble og citronmelisse eller efter ønske.

