

Berlinerboller

med MELLA-BUTTERBERLINER

MELLA-BUTTERBERLINER	10000 g
Egg	2000 g
Gjær	800 g
Vann, ca.	2900 g
<hr/> Total deigvekt	<hr/> 15700 g

Eltetid:	2 + 6 min.
Deigtemperatur:	26 °C – 27 °C
Liggetid:	10 min.
Deigvekt:	40 – 50 g
Liggetid:	Ingen.
Oppslag:	Boller
Rasketid:	Ca. 60 min.
Steketemperatur:	175 °C
Steketid:	Ca. 2 + 2 min.
Fyll:	Bringebærsyltetøy/Vaniljekrem
Topping:	Sukker/Flormelis/Glasur



RECIPE SERVICE

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com



IREKS