

Berlinere 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

Æltetid:	2 min. langsomt + 6 – 8 min. hurtigt
Dejtemp.:	24 – 26 °C
Liggetid:	ingen
Dejvægt:	1.200 – 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.
Topping:	Berlinerne fyldes og dekoreres efter ønske.