

Berlinere med IREKS BERLINER



IREKS BERLINER	10.000 g
Helæg	2.000 g
Gær	700 g
Vand, ca.	2.800 g
Totalvægt	15.500 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.
Fremgangsmåde:	Efter hviletiden virkes dejen op til boller. De sættes på plader med lidt mel eller på siliconepapir. De raskes, koges og køles af.
Topping:	Berlinerne fyldes og dekoreres efter ønske.
Rasketid:	60 – 70 min.
Kogetemp.:	175 – 180 °C
Kogetid:	Ca. 3 min. på hver side