



# Amerikaner

## *Produktvorteile Amerikaner*

- Einfache und sichere Massenherstellung
- Geeignet für eine maschinelle Dosierung (z.B. Unifiller)
- Masse auch nach längerer Standzeit (bis ca. 3h) ohne Qualitätseinschränkungen verarbeitbar
- Optimale Einwaage: 65 g/St. (aber auch bis 130 g/St. möglich)
- Geeignet für Stikken- und Etagenöfen
- Amerikaner können bei 170 °C („kalt“) und bei 210 °C („heiß“) gebacken werden
- Gutes Löseverhalten vom Backträger (auch nach 24h Lagerung)
- 100%iges Ablösen vom Backträger direkt nach dem Backvorgang



**Fachliche Beratung:**  
Tel. 05 11 / 41 07 380  
Fax 05 11 / 41 07 389

**Bestellung:**  
Tel. 05 11 / 41 07 333  
Fax 05 11 / 41 07 317

**MARTIN BRAUN KG**  
Tillystr. 17-21  
30459 Hannover  
[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)

# Amerikaner

## Grundrezept ca. 45 Amerikaner

\_\_\_\_\_ 2000 g **Amerikaner** Feinbackmittel\*

\_\_\_\_\_ 900 g Wasser, 20 °C

## Herstellung:

- ▶ 2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang verrühren.
- ▶ Auf gefettete und bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche ca. 65 g Amerikaner-Masse mit einem Spritzbeutel, Lochtülle 12, aufdressieren und abbacken.
- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

## Allgemeine Anwendungshinweise zur Amerikaner-Herstellung:

- Die Rührzeit richtet sich nach der Massengröße. Je größer die Masse, desto länger (aber nicht schneller) ist die Rührzeit (grobe Rute im mittleren Maschinengang).
- Masse muss sichtbar „glatt“ gerührt sein (damit eine gute Verquellung der Inhaltsstoffe gewährleistet ist).
- Durch Übrühren der Masse laufen die Gebäcke breit und es entstehen große Lufteinschlüsse im Gebäck.
- Eine Verringerung der Wassermenge bis 10% ist möglich. Dadurch erhöht sich die Massenkonsistenz. Es kommt somit zu einem kürzeren Abriss beim Dosiervorgang und zu pilzförmigen Gebäcken.
- Eine Erhöhung der Wassermenge ist nicht empfehlenswert! Die Masse wird weicher, läuft beim Dosier- und Backvorgang breit und wir erhalten flache Gebäcke.
- Sehr wichtig ist ein gutes Ausbacken der Amerikaner. Enthält das Gebäck noch zu viel Feuchtigkeit, so kann es generell zum Anhaften am Backträger führen.
- Feuchte Lagerung (z.B. zu schnelles Einlagern nicht ausgekühlter Gebäcke) führt ebenfalls verstärkt zum Anhaften am Backträger.

\*Amerikaner von BRAUN erhältlich im 10-Kg-Karton Art.-Nr. 1473110  
oder im 25-Kg-Sack Art.-Nr. 1473125