

RUNDUMM
HefeQuick



HefeQuick, das Feinbackmittel-Konzentrat für Berliner und alle Hefeteiggebäcke.

Berliner ca. 300 Stück

Betriebsrezept

_____	6000 g	Weizenmehl	} Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 26 bis 28 °C Presseneinwaage: 1200 g Fetttemperatur: 175 bis 180 °C Backzeit: ca. 6 Minuten
_____	1200 g	HefeQuick	
_____	750 g	Butter <u>oder</u> Backmargarine, weich	
_____	500 g	Hefe	
_____	1500 g	Eier	
_____	1800 g	Wasser	

Tipp: Blechkuchen, Plunder oder Zöpfe, die mit **HefeQuick** und Butter hergestellt werden, können als Buttergebäcke bezeichnet werden.

Herstellung

- Den Berliner Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- Ballengare ca. 15 Minuten. Die Ballen abpressen, rundwirken und absetzen.
- Die aufgearbeiteten Teiglinge in den Gärschrank stellen.
- Nach voller Gare die Berliner ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- Nach dem Backen die Berliner füllen und zuckern oder aprikotieren und mit Fondant glasieren.

Verwenden Sie HefeQuick auch für

Gebäck/Produkt	Plunder	Zöpfe	Blechkuchen	Stollen*	Croissants	Hefe-Mürbeteig	Milchbrötchen	Quarkhefeteig
HefeQuick	400 g	600 g	600 g	400 g	600 g	300 g	600 g	500 g
Mehl	2500 g	3000 g	4000 g	2000 g	3000 g	3000 g	3000 g	2500 g
Butter**, Fett oder Butterfett	250 g	350 g	750 g	900 g	200 g	1000 g	450 g	400 g
Eier	300 g	600 g	200 g	-	-	150 g	-	300 g
Wasser (ca.)	900 g	900 g	1700 g	600 g	1500 g	1000 g	-	600 g
Hefe	175 g	250 g	350 g	200 g	200 g	200 g	200 g	175 g
Zucker	100 g	150 g	300 g	-	100 g	500 g	-	100 g
Milch	-	-	-	-	-	-	1750 g	-
Quark	-	-	-	-	-	-	-	500 g
Ziehfett oder Butterziehfett	2000 g	-	-	-	2000 g	-	-	-
Marzipanrohmasse	-	-	-	100 g	-	-	-	-
Combani	-	-	-	15 g	-	-	-	-
Sizilia	-	-	-	15 g	-	-	30 g	-
Stollengewürz-Aroma	-	-	-	15 g	-	-	-	-
Knetzeiten: Minuten	Das Verhältnis der Teigmenge zur Knetgröße und zum Knetsystem bestimmt die Dauer der Knetzeit!							
Spiralkneter:	2 + 6	2 + 8	2 + 6	2 + 5	2 + 4	2 + 6	2 + 6	2 + 6
Teigtemperatur:	20-22 °C	25-28 °C	25-28 °C	25-27 °C	20-22 °C	25-28 °C	25-28 °C	25-28 °C

* 1600 g Rosinen
400 g Rum-Tränke
350 g gehackte Mandeln
300 g Zitronat
150 g Orangeat

über Nacht einweichen

Die Früchte nach 20 Minuten Teigruhe nur kurz unterarbeiten.

**Bei Verwendung von Butter oder Butterreinfett können Butterhefegebäcke hergestellt werden.



MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de
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
Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN · GRUPPE