



BERLINERMIX

ÖVERSIKT

Lätt bearbetad munkblandning, till exempel för produktion av berlinmunk och andra fritera produkter.

ANVÄNDNING

Vatten 600 g

Berlinmix 2000 g

Torr jäst 50 g

Ägg 400 g

(färsk jäst = torrjäst x3, reducera vatten till 100g)

Blanda ingredienserna i en jämn massa.

Degstemperatur: 26-227 ° C

Vilotid: 10 min

Lyfttid (37 ° C): ca 50 min

Grytoljetemperatur: 180 ° C till 190 ° C

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Typ	Antal enheter på lastpallar
3760	20 kg	Säck	



LAGRING

Torr och sval



KATEGORI

Konditoriprodukter, Fikabröd mix



HÅLLBARHETSTID

240 dagar



FÄRDIG PRODUKT

Bakverket, Fikabröd