



KOOSTISOSAD Retsept nr 6458-12000

| TAIGEN: | Põhiresept | | |
|--------------------------|------------|--|--|
| Hellin-nisuiahu 550 | 10,000 kg | | |
| UNIFERM Berliner Twenty | 2,000 kg | | |
| või | 1,250 kg | | |
| UNIFERM Profiform / Pärm | 0,750 kg | | |
| suhkur | 0,475 kg | | |
| muna | 2,600 kg | | |
| vesi | 2,800 kg | | |
| Kokku | 19,875 kg | | |

VALMISTAMINE

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| Segamine* | 4 + 10 |
| Taigna temperatuur | 25 °C |
| Taigna puhkeaeg | 10 min |
| Tainaku kaal | 0,060 kg |
| Kerkeaeg | 90 min |
| Kerke temperatuur | 30 °C |
| Küpsetamise temperatuur | 210 → 180 °C |
| Küpsetamise aeg | ~8 min |
| Kate | suhkru ja tuhksuhkru segu 1:1 |

* Segamise aeg sõltub seadmest ja taigna kogusest

Koostisained segada intensiivselt taignaks ning pärast puhkeaga tainakuteks kaaluda, veel ühe puhkeaja järel ümaraks vormida ja lapikuks rullida. Tainakud panna hamburgeriplaatidel kerkima.

Kergitada ~30 °C juures 80% õhuniiskusel.

Pärast ~70-80 minutilist kerkimist panna plaadid ahju, ahi välja lülitada. Pärast küpsetamist pintseldata berliinerid sulavõiga üle ning katta suhkru ja tuhksuhkru seguga.

TOITUMISALANE TEAVE KESKMISELT / 100 g

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Energia | 1 382 kJ / 330 kcal |
| Rasvad | 12,6 g |
| millest küllastatud rasvhapped | 6,4 g |
| Süsivesikud | 44,8 g |
| millest suhkrud | 7,8 g |
| Toidukiud | 2,5 g |
| Valgud | 7,9 g |
| Sool | 0,6 g |

