

## Berliner

MELLA BERLİNER SUPERSOFT ile çalışılmış



MELLA BERLİNER SUPERSOFT	10,000 kg
Yumurta	2,500 kg
Maya	0,600 kg
Su, yaklaşık	2,200 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>15,300 kg</b>

- Yoğurma süresi: 2 + 6 – 8 dakika, spiral yoğurucu
- Hamur sıcaklığı: 24 – 26 °C
1. Fermantasyon: Yok
- Hamur ağırlığı: 1,350 kg/30 adet
- Ara dinlendirme: Yaklaşık 15 dakika
- Uygulama: Yuvarlanmış hamur parçaları pasalara yerleştirilir, üzerlerine hafifçe bastırılır ve mayalanmaya bırakılır. Son Fermantasyondan sonra her iki tarafı kızarana kadar iki kez pişirilir.
2. Fermantasyon: Yaklaşık 75 dakika
- Kızartma sıcaklığı: 170 °C
- Pişirme süresi: 1. Pişirme aşaması 210 saniye  
2. Pişirme aşaması 150 saniye  
3. Pişirme aşaması 50 saniye  
4. Pişirme aşaması 10 saniye
- Uygulama: Soğutulmuş Berlinerler isteğe göre süslenir.