

## Berliner-Mix

### Backmischung

**1000 g netto**

Die unten angegebenen Zutaten vermischen und mit der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verrühren. Teig zu einem Ballen formen und in einer zugedeckten Schüssel ca. 20 Minuten gehen lassen. Danach durchschlagen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Wieder durchschlagen und in 3 Rollen a 50 cm teilen. Jede Rolle in 10 gleiche Stücke teilen. Diese Stücke rundwirken und auf einem mit Mehl bestreuten Tuch ca. 50-60 Minuten gehen lassen. Dann bei ca. 160° C in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Mit einem Spritzbeutel mit spitzer Tülle beliebige Füllung seitlich einbringen und anschließend in Zucker rollen.

Mischung	Wasser	Butter	Ei	Hefe
500 g	275 ml	20 g	2	25 g
1000 g	550 ml	40 g	3	45 g

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, **Weizenquellmehl**, jod. Salz, Kartoffelflocken,  
Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
<b>Energie</b>	1440 kJ (344 kcal)
<b>Fett</b>	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
<b>Kohlenhydrate</b>	73,3 g
davon Zucker	9,0 g
<b>Eiweiß</b>	9,6 g
<b>Salz</b>	1,4 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	