

Berliner-Mix Fertigbackmischung 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	Frische Hefe
500 g	275 ml	25 g
1000 g	550 ml	45 g

Zutaten: **Weizenmehl**, Fettpulver (raffiniertes Palmöl, Glukosesirup, **Milchprotein**, Stabilisator: Calciumphosphat), Zucker, **Volleipulver**, **Weizenstärke**, Emulgator: (E475, 471, 472, 322), jod. Salz, Dextrose, **Weizenquellmehl**, **Malzmehl**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von Soja enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1616 kJ (386 kcal)
Fett	7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Kohlenhydrate	66,2 g
davon Zucker	5,8 g
Eiweiß	10,5 g
Salz	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.