



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



MANDEL-KRUSTEN-BOLLE

REZEPT VON TANJA ANGSTENBERGER
EUROPAMEISTERIN DER BÄCKERJUGEND 2016

AUSSEN DUFTE,
INNEN *Lemke*

Georg Lemke GmbH & Co. KG
Späthstraße 31-32
D-12359 Berlin
www.lemke.de



MADE in
BERLIN
since 1902



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



MANDEL-KRUSTEN-BOLLE

Bezugsmenge 10 kg
Schwierigkeit

SAUERTEIG

Menge	Zutaten
700 g	Roggenmehl
1150 g	Wasser
35 g	Anstellgut
1885 g	Total

Preparation

1. TA: 265
2. TT: 26-28°C
3. TR: 16-20 Std
4. bei Raumtemperatur

POOLISCH

Menge	Zutaten
3700 g	Dinkelflocken
3700 g	Wasser
10 g	Salz
7410 g	Total

Zubereitung

1. TA: 200
2. TR: 3 Std bei RT, bei 4°C abkühlen lassen

HAUPTTEIG

Menge	Zutaten
1850 g	Sauerteig
7410 g	Poolisch
5600 g	Weizenmehl, Type 6550
1400 g	LEMKE Mandelmehl
560 g	Kartoffelflocken
470 g	LEMKE Mandelöl
200 g	Salz
170 g	Hefe
4600 g	Wasser
22.260 g	Total

Zubereitung

1. TA: 195
2. TT: 26°C
3. Kneten: 5 min. langsam
4. 6 min. schnell

Herstellungshinweis

5. Teig 620g weise abwiegen, mit Roggenmehl rustikal zusammenfallen/aufarbeiten und in runde Brotkörbe legen.
6. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden bei 210°C anbacken, nach 20 min Zug ziehen.