



**ANLEITUNG ZUR NUTZUNG DER
BERNARDI MASCHINEN**

WIE ZUTATEN HINZUGEFÜGT WERDEN SOLLTEN



Mehl

+



Wasser

Wichtige Hinweise:

- Wasser, Flüssigkeiten und Zutaten ohne Bindemittel müssen nach dem Mehl hinzugefügt werden, welches als erstes Produkt in die Schüssel gegeben wird.
- Die Zutaten werden nach und nach hinzugefügt, während die Maschine arbeitet und den Teig langsam vermischt.
- Zutaten müssen immer dann hinzugefügt werden, wenn die Maschine auf der ersten Geschwindigkeitsstufe läuft.

TIPPS FÜR KNETMASCHINEN

Geschwindigkeiten beim Kneten

- Verwenden Sie für Basis-Teige (Hydratation von 55–70 %) während des gesamten Prozesses niedrige Geschwindigkeiten. Diese Geschwindigkeiten sind zweckmäßig, um eine ordnungsgemäße Struktur und Teigkonsistenz zu erreichen.
- Für große Hefeprodukte oder Teige mit hoher Hydratation können hohe Geschwindigkeiten verwendet werden. Wechseln Sie jedoch erst zu diesen Geschwindigkeiten, wenn die Zutaten vollständig aufgenommen und im Teig verteilt sind.
- Beginnen Sie zu Mischbeginn immer mit niedrigen Geschwindigkeiten.

Spezifische Empfehlungen

- Niedrige Geschwindigkeiten: Werden hauptsächlich für Rezepte mit geringer Hydratation, Mürbeteig (Sandstrahl-Methode) und zum Belüften von Mehl während der ersten Verarbeitung verwendet. Ebenfalls hilfreich zum Auffrischen von Sauerteig (ca. 30–60 Sekunden kneten).
- Mittlere Geschwindigkeiten: Geeignet für Backrezepte mit mittlerer Hydratation und mittlerer Teigdichte. Denken Sie daran, die Geschwindigkeit basierend auf dem spezifischen Teig und dem Hydratationsgrad anzupassen.
- Es wird empfohlen, während des gesamten Knetvorgangs niedrige Geschwindigkeiten zu bevorzugen.

BEISPIEL

MISS BAKER PRO

Rezept / Kategorie	Teigkonsistenz	Geschwindigkeit
Niedrige Hydratation (55-65%)	Harte Teige	1
Sauerteig auffrischen	Harte Teige	1
Frische Eiernudeln (harte Teige)	Harte Teige	1
Viennoiserie	Harte Teige	1 - 2
Pasta Brisée	Harte Teige	1 - 2
Blätterteig	Harte Teige	1 - 2
Mittlere Hydratation (65-80%)	Elastische und weiche Teige	1 - 3
Brioche	Elastische und weiche Teige	1 - 3
Spezialbrote (Urgetreide / schwache Mehle)	Elastische und weiche Teige	1 - 3
Hohe Hydratation (>80%)	Elastische und sehr weiche Teige	1 - 4
Große Hefeprodukte (Panettone, Pandoro)	Elastische und sehr weiche Teige	1 - 5
Sandiger Mürbeteig (Sablage)	Granulare oder leicht elastische Teige	1
Mürbeteig	Granulare oder leicht elastische Teige	1 - 2
Frische Eiernudeln (körnige Teige)	Granulare oder leicht elastische Teige	1 - 5
Gnocchi	Granulare oder leicht elastische Teige	1 - 3

MAXIMALE TEIGKAPAZITÄT FÜR VERSCHIEDENE REZEPTE

Rezept	Hydratation	10 Liter Schüssel	20 Liter Schüssel
Brot	60-65%	3 kg	6 kg
Pizza	70%	3 kg	6 kg
Mürbeteig	-	2,5 kg	4,5 kg
Viennoiserie	-	2,5 kg	5 kg
Pan Brioche	-	3 kg	6 kg
Panettone (1. Teig)	-	3 kg	6 kg
Panettone	-	4,5 kg	9 kg
Hohe Hydratation	>80%	4 kg	8 kg
Frische Pasta	-	1,5 kg	3 kg
Sauerteig	45-50%	1,5 kg	3 kg

Die Mengen gelten nur für Modelle, die für das jeweilige Rezept ausgelegt sind.

HEIMANWENDUNG

My  MISS
BAKER® 



Perfekt für:

- Leidenschaftliche Heimanwender – ermöglicht einen einfachen Einstieg in die Welt der Hefeteige.

Geeignet zur Herstellung von:

- Basis-Teige,
- Brot,
- Pizza,
- Focaccia,
- Grissini.

Technische Merkmale:

- In 6 Farbvarianten erhältlich.
- Progressiver Geschwindigkeitsregler (25 bis 55 Hübe/Minute).
- 230V einphasig.
- Mechanisch einfacher Aufbau.

PROFESSIONELLE ANWENDUNG

MISS
BAKER[®] CHEF
NEW



Perfekt für:

- Restaurants,
- Hotels,
- Catering-Branche.

Geeignet zur Herstellung von:

- Brot, Spezialbrot, Grissini, Pizza, Mürbeteig, Eiernudeln (max. 50 % der Teigkapazität), Teigen mit mittlerer Hydratation, Brioche und kleinem Gebäck.

Technische Merkmale:

- Gehäuse komplett aus Edelstahl AISI 304
- Progressiver Geschwindigkeitsregler von 30 bis 60 Hüben/Minute
- 230 V einphasig

MISS
BAKER[®] PRO



Perfekt für:

- Konditoreien,
- Forschungs- und Entwicklungslabore,
- Restaurants.

Geeignet zur Herstellung von:

- Brot, Pizza, Mürbeteig, Eiernudeln (max. 50 % der Teigkapazität), Brioche, italienischem Panettone, Teige mit hoher Hydratation, Sauerteig und Viennoiseries.

Technische Merkmale:

- **Knetkapazität PRO-Version:** 4 kg
- **Knetkapazität PRO XL-Version:** 8 kg
- 5 Geschwindigkeitsstufen (von 30 bis 70 Hüben/Min.)
- 230 V einphasig
- Mechanisch so konstruiert, dass sie zäheren Teigen und höheren Belastungen standhält