

Drożdźówki z nadzieniem owsianym z nasionami

Ciasto

MULTIDROŹDŹOWE	250 g
Mąka pszenna typ 550	1.000 g
Margaryna 80 %	150 g
Drożdże	60 g
Woda	500 g
łącznie Ciasto	1.960 g

Nadzienie owsiane z nasionami

CIASTO OWSIANE	800 g
KREM IDEAL (10KG)	100 g
Margaryna 80 %	250 g
Woda	250 g
Cukier	250 g
Nasiona słonecznika	150 g
Nasiona sezamu	150 g
łącznie Nadzienie owsiane z nasionami	1.950 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta drożdżowego wymieszać w mieszarce.

Gotowe ciasto odstawić do spoczynku. Następnie rozwałkować na wymiar około 70 x 80 cm.

czas mieszania: 3 minuty - wolne obroty

6 minut - szybkie obroty

czas spoczynku: 20 minut

Składniki nadzienia owsianego z nasionami wymieszać

plaskim mieszadłem na wolnym biegu miksera.

czas mieszania: 5 minut

Nadzienie rozsmarować na połowę powierzchni ciasta



drożdżowego i przykryć drugą połową. Pokroić w paski,

każdy pasek skrócić i uformować „ślimaczki”. Odstawić do wyrośnięcia.

czas fermentacji: 50 minut

Wyrośnięte drożdźówki przesmarować rozmąconym jajem z wodą i wypiec.

temperatura wypieku: 210 °C

czas wypieku: 15-18 minut

KOMPLET Magic Fondant podgrzać i udekorować wierzch

ostudzonych drożdźówek.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!