Słodki chlebek wielkanocny

MULTIDROŻDŻOWE	2.500 g
Mąka pszenna typ 550	10.000 g
Masło	3.000 g
Jaja	2.500 g
Cukier	1.200 g
Drożdże	1.000 g
Cukier waniliowy	300 g
Mleko 2%	2.500 g
Żurawina, owoce suszone	1.500 g
Migdały, w paskach	500 g
Owoce kandyzowane	500 g
łącznie	25.500 g

wykonanie:

Wykonanie: 63 sztuki

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto (żurawinę,

migdały i owoce kandyzowane dodać pod koniec miesienia) i odstawić do fermentacji.

czas miesienia: 4 minuty – wolne obroty

6 minut – szybkie obroty

temperatura ciasta: 28 °C - 30 °C

czas fermentacji wstępnej: 20 minut

Po upływie czasu fermentacji wstępnej przebić ciasto

i pozostawić na 10 minut do odprężenia.

Podzielić ciasto na kęsy, zaokrąglić i przełożyć do foremek do wypieku tart

(masa kęsów zależy od wielkości

foremek)

naważka: 0,4 kg (foremka Ø 18 cm)

czas fermentacji końcowej: około 60 minut

Po upływie czasu fermentacji kęsy można posypać mąką

pszenną lub otrębami pszennymi, naciąć i wsunąć do

pieca. Wypiec bez zaparowania.

czas wypieku: około 30 minut

temperatura wypieku: 180 °

Z dobrego wieczoru najlepszy!

info@komplet.com
www.komplet.com