

Przekąska Probody z owocami

PROBODY 100	10.000 g
Żurawina, owoce suszone	2.000 g
Rodzynki	1.500 g
Orzechy włoskie siekane	700 g
Drożdże	400 g
Woda	9.500 g
łącznie	24.100 g

wykonanie:

Przygotowanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto, owoce dodać pod koniec miesienia. Odstawić do odpoczynku.

Po wygarowaniu wywałkować ciasto na grubość około 0,8 – 1 cm. Nakłuć wałkiem typu „język”.

Następnie wykroić kawałki ciasta radełkiem 8 x 6 cm. Zwilżyć powierzchnię ciasta, posypać nasionami siemienia lnianego złotego.

Poukładać na blachy i odstawić do garowania. Po rozroście końcowym, wstawić do pieca i wypiec z zaparowaniem.

Temperatura ciasta: 26 °C - 28 °C

Czas miesienia:

16 minut szybkie obroty

Czas gary wstępnej:

Czas gary końcowej:

Temperatura wypieku: 200 °C spadająca do 180 °C

Czas wypieku: około 20 - 25 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!

