

# Jagodzianki Bez Cukru

## Ciasto

BEZ CUKRU DROŹDZOWE	1.300 g
Woda	550 g
margaryna 70%	200 g
Drożdże	70 g
łącznie Ciasto	2.120 g

## Nadzienie

Jagoda z substancją słodzącą Zentis	2.000 g
SAFTBINDER	100 g
łącznie Nadzienie	2.100 g

## Kruszonka

BEZ CUKRU KRUCHE	250 g
margaryna 70%	100 g
łącznie Kruszonka	350 g

## wykonanie:

### Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wyrobić w mieszarce płaskim mieszadłem. Z ciasta uformować presę. Podzielić na kęsy i rozwałkować, jedną część posmarować jajkiem w celu sklejenia. Nałożyć nadzienie jagodowe i złożyć na pół. Jagodzianki posmarować rozmąconym jajkiem i posypać kruszonką. Odstawić do garowania na około 45 minut.

czas mieszania: 2 minuty – wolne obroty

7 minut – szybkie obroty

naważka presy: 2.100 g / 30 sztuk

naważka nadzienia: 70 g / 1 sztuka

temperatura pieczenia: 220 °C

czas pieczenia: około 15 minut



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

