

Piernik z bakaliami

KOMPLET PIERNIK KSIĄŻĘCY

PIERNIK KSIĄŻĘCY	1.000 g
Jaja	400 g
Olej roślinny	350 g
Woda	150 g
Mąka pszenna typ 550	100 g
Bakalie (dowolne)	500 g
łącznie	2.500 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składnik ciasta oprócz bakali połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na wolnym biegu miksera. Bakalie dodać pod koniec mieszania. Ciasto nałożyć do form i wypiec. Babki prostokątne należy naciąć olejem przed wypiekiem.

naważka ciasta:

czas mieszania:

temperatura pieczenia:

czas pieczenia:

Wystudzone babki udekorować według uznania np. KOMPLET Kiddy Weiss i bakaliami.



Z dobrego wypieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com