

Wytrawne przekąski

KOMPLET ITALOMIX TRENTINO

Ciasto

ITALOMIX TRENTINO	4.000 g
Mąka pszenna	6.000 g
Masło, zimne	200 g
Cukier	200 g
Drożdże	400 g
Woda	5.500 g
łącznie Ciasto	16.300 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 2 minuty - 1 bieg, 5 minut - 2 bieg
(miesiarka spiralna)

temperatura ciasta: około 24 °C

czas gary wstępnej: 15 minut
(schładzanie)

Po wstępnym spoczynku ciasto rozwałkować w prostokąt na wymiar około 50x40 cm, posmarować dowolnym nadzieniem, zwinąć w rulon na długość około 63 cm. Następnie pokroić na 14 kawałków o szerokości 4,5 cm, ułożyć po 7 sztuk na blachę i odstawić do garowania.

