

Batonik (Dobre Ziarna)

PIECZYWO DOBRE ZIARNA	10.000 g
Suszone morele	1.000 g
Rodzynki	400 g
Żurawina, owoce suszone	300 g
Skórka pomarańczowa	300 g
Sól	200 g
SYROP Z BURAKÓW CUKROWYCH	800 g
Olej	800 g
Woda	9.000 g
łącznie	22.800 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto (morele można pokroić na mniejsze kawałki). Po wymiesieniu ciasto podzielić na kęsy, przełożyć na blachy wyłożone papierem pergaminowym (blacha 60x40x2 cm) i rozwałkować równomiernie na całej powierzchni blachy. Odstawić na 1-2 godziny, następnie wsunąć do pieca i wypiec bez zaparowania. Po wypieczeniu odstawić wypieczone blaty do ostudzenia. Po wystudzeniu pokroić na kawałki o wymiarach 3 x 10 cm. Pocięte kawałki można dowolnie dekorować.

Czas miesienia: 10 minut

Temperatura ciasta: około 30°C

Naważka na blachę: 4,8 kg

Ilość sztuk z 1 blachy: około 80 sztuk

Temperatura wypieku: 180°C

Czas wypieku: 60 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze

