

Ensaimada s LIEVITO MADRE DOLCE



Recept na cca. 60 ks

| | |
|-----------------------|------------------|
| Pšeničná múka typ 550 | 10,000 kg |
| LIEVITO MADRE DOLCE | 2,000 kg |
| Vaječná zmes | 1,000 kg |
| Maslo | 0,700 kg |
| Cukor | 0,500 kg |
| Soľ | 0,200 kg |
| Droždie pekárske | 0,500 kg |
| Voda pitná , cca. | 4,000 l |
| Hmotnosť spolu | 18,900 kg |

Doba miesenia: 3 + 6 minút, špirálový miesič

Teplota cesta: cca. 27 °C

Odležanie: 12 – 14 hodín pri cca. 5 °C

Medzikysnutie: žiadne

Postup spracovania: Po odležaní cesto rozváľať na hrúbku cca. 0,5 mm a šírku 25 cm. Následne potrieť tekutým maslom, cesto zvinúť a narezať na 60 cm dlhé pásy (cca. 0,300 kg). Tieto voľne zvinúť do slimáka, uložiť na papier na pečenie a pri $\frac{3}{4}$ kysnutia piecť.

Kysnutie tvar. cesta: 60 – 90 minút



RECEPT SERVIS



Teplota pečenia: 180 – 190 °C

Doba pečenia: 15 – 18 minút

Postup spracovania: Po upečení zľahka potrieť maslom a po vychladnutí posypať práškovým cukrom.