

Twister s plnkou z paradajok a zelenej špaldy s VEGRAIN GREEN SPELT SNACK, LIEVITO MADRE PANE a BACKEXTRAKT



Plnka z paradajok a zelenej špaldy:

Paradajky z konzervy, nasekané	0,600 kg
Voda	0,600 l

<u>VEGRAIN GREEN SPELT SNACK</u>	<u>0,600 kg</u>
Hmotnosť spolu	1,800 kg

Postup spracovania: Paradajky a vodu uvariť a primiešať VEGRAIN GREEN SPELT SNACK.

Cesto:

Pšeničná múka Typ 550	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Vegánsky margarín	0,400 kg
Soľ	0,200 kg
Droždie	0,600 kg
Ľadové vločky	1,600 kg
<u>Voda, cca.</u>	<u>3,150 l</u>
Hmotnosť spolu	16,150 kg

Doba miesenia: 3 + 2 minúty, špirálový miesič

Teplota cesta: 23 °C

Odležanie:	30 minút
Navážka:	podľa želania
Medzikysnutie:	žiadne
Postup spracovania:	Kilo cesta preložiť 0,250 – 0,300 kg tuku v troch vrstvách. Medzi jednotlivými vrstvami nechať cesto 10 minút odpočívať a následne vyváľať na hrúbku 3 mm a šírku cca. 20 cm. Na jednu polovicu natrieť plnku z paradajok a zelenej špaldy a preložiť druhou polovicou cesta. Povrch potrieť sušeným stredomorským korením, narezať na 2 cm hrubé pásy a zatočiť. Uložiť na plechy a po kysnutí tvarovaného cesta piecť s parou.
Kysnutie tvar. cesta:	cca. 30 minút
Teplota pečenia:	230 °C, s parou
Doba pečenia:	12 – 15 minút