

## Hot Cross Buns s LIEVITO MADRE DOLCE



Recept na cca. 50 ks à 22 cm Ø

### Hmota na kríže:

Pšeničná múka Typ 550	1,000 kg
Shortening	0,300 kg
Voda	0,750 l
<b>Hmotnosť spolu</b>	<b>2,050 kg</b>

Postup spracovania: Všetky prísady krátko do hladka vymiešať.

### Cesto:

Pšeničná múka Typ 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Maslo/Margarín	1,500 kg
Vaječná zmes	1,000 kg
Cukor	0,500 kg
Zmes korenia	0,100 kg
Soľ	0,180 kg
Droždie	0,700 kg
Mlieko, cca.	4,500 l

Hrozienska*	3,000 kg
Pomarančová/citrónová kôra*	0,750 kg
<b>Hmotnosť spolu</b>	<b>24,230 kg</b>

\* Prísady pridať v druhej dobe miesenia.

1. Doba miesenia:	2 + 6 minút, špirálový miesič
2. Doba miesenia:	4 minúty pomaly
Teplota cesta:	cca. 28 °C
Odležanie:	30 minút
Navážka:	1,800 kg/30 ks
Medzikysnutie:	20 minút
Postup spracovania:	Po medzikysnutí cesto rozdeliť na 30 ks, zaobliť a uložiť do vymastených kruhových foriem. Pri $\frac{3}{4}$ kysnutia potrieť vajíčkom, natrieť kríž a piecť.
Kysnutie tvar. cesta:	cca. 90 minút
Teplota pečenia:	190 – 200 °C
Doba pečenia:	17 – 20 minút