

Pletenka s LIEVITO MADRE DOLCE a MELLA-NUSS



Recept na cca. 38 ks

Cesto:

Pšeničná múka typ 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Maslo	1,500 kg
Vaječná zmes	0,500 kg
Sol'	0,180 kg
Droždie	0,600 kg
Voda	4,500 l
Hmotnosť spolu	19,280 kg

Doba miesenia: 3 + 8 minút, špirálový miesič

Teplota cesta: cca. 28 °C

Odležanie: 60 minút pri cca. 30 °C

Navážka: 0,500 kg

Orechová náplň:

MELLA-NUSS	9,000 kg
Sladká strúhanka	1,350 kg
Vaječná zmes	1,350 kg
Voda	4,100 l
Hmotnosť spolu	15,800 kg

Bobtnanie: cca. 15 minút

Navážka: 0,400 kg



- Postup spracovania: Cesto vyvárať na veľkosť cca. 30 x 40 cm a rovnomerne potrieť orechovou náplňou. Následne pozdĺžne zrolovať, v strede narezat' a zapliet' do vrkoča. Pletenku uložiť na plech vystlaný papierom na pečenie, nechať vykysnúť a piecť.
- Kysnutie tvar. cesta: 60 – 80 minút
- Teplota pečenia: 180 – 190 °C
- Doba pečenia: 25 – 30 minút
- Postup spracovania: Po upečení pletenku potrieť marhuľovým džemom a aranžovať podľa želania.