

Ensaimada koristeći LIEVITO MADRE DOLCE



Receptura za približno 60 komada

Pšenično brašno tip 500	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Jaja	1,000 kg
Maslac	0,700 kg
Šećer	0,500 kg
So	0,200 kg
Kvasac	0,500 kg
Voda, oko	4,000 l
<hr/> Ukupna masa	<hr/> 18,900 kg

Vreme zamesa: 3 + 6 min, spiralni mikser

Temperatura testa: oko 27 °C

Fermentacija u masi: 12 – 14 sati na 5 °C

Međufermentacija: -

Uputstvo za rad: Nakon fermentacije u masi, rastanjiti testo na oko 0,5 mm debljine i 25 cm širine. Potom isprskati rastopljenim maslacem, urolati i rezati na trake od oko 60 cm dužine (oko 0,300 kg). Lagano saviti u puž, složiti na pleh za pečenje sa prethodno postavljenim pekarskim papirom i peći na $\frac{3}{4}$ fermentacije.

Završna fermentacija: 60 – 90 min



Temperatura pečenja: 180 – 190 °C

Vreme pečenja: 15 – 18 min

Uputstvo za rad: Nakon pečenja, premazati maslacem a kada se ohladi posuti šećerom u prahu.