

## Striezel koristeći LIEVITO MADRE DOLCE i MELLA ORAH NADEV



Receptura za približno 38 komada

### Testo:

Pšenično brašno tip 500	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Maslac	1,500 kg
Jaja	0,500 kg
So	0,180 kg
Kvasac	0,600 kg
Voda	4,500 l
<b>Ukupna masa</b>	<b>19,280 kg</b>

Vreme zamesa: 3 + 8 min, spiralni mikser

Temperatura testa: oko 28 °C

Fermentacija u masi: 60 min na oko 30 °C

Odvaga testa: 0,500 kg

### Nadev od oraha:

MELLA ORAH NADEV	9,000 kg
Prezla	1,350 kg
Voda	5,220 l
<b>Ukupna masa</b>	<b>15,570 kg</b>

Vreme bubrenja: oko 15 min

Odvaga nadeva: 0,400 kg



Uputstvo za rad:	Rastanjiti testo dimenzija oko 30 x 40 cm i naneti ravnomerno nadev od oraha. Tako nafilovano urolati, preseći po sredini i uplesti u pletenicu. Složiti na plehove na koje je prethodno složen pekarski papir, fermentisati i peći.
Završna fermentacija:	60 – 80 minuta
Temperatura pečenja:	180 – 190 °C
Vreme pečenja:	25 – 30 min
Uputstvo za rad:	Nakon pečenja, premazati sjajem sa ukusom kajsije i dekorisati po želji.