



Ciasto drożdżowe - twarogowe

Qarkino

100% mieszanka z proszkiem twarogowym do produkcji delikatnych ciast drożdżowych. Zastosowanie proszku twarogowego **gwarantuje łagodny, delikatny smak**. Dodatek proszku twarogowego przedłuża świeżość wyrobów a sypka forma zapewnia łatwe i pewne dozowanie. Idealne do wyrobu drożdżówek, bułeczek i rogali maślanych, chałek lub broszek. Nadaje się do produkcji przemysłowej.

Receptura podstawowa

Bułeczki maślane z cynamonem

Ciasto drożdżowe – Quarkino	10,00 kg
Jaja	1,70 kg
Drożdże	0,50 kg
Woda	2,20 kg
 Razem ciasto	 14,40 kg
Do dekoracji – wymieszany cukier i cynamon	

Wykonanie

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać do uzyskania jednolitego ciasta. Czas mieszenia ok. 8 min. Temperatura ciasta ok. 25-27°C. Odstawić ciasto na ok. 10 min do spoczynku. Na blachę ułożyć pergamin i posmarować masłem lub margaryną. Następnie posypać cukrem zmieszany z cynamonem. Ułożyć na blachę wykulane kęsy ciasta o wadze ok. 40 do 45g jeden obok drugiego w rzędach 6 x 8. Wsadzić do garownika na 30 min. Wypiekać ok. 20 min. w temperaturze ok 190°C. Po odpieku posmarować tłuszczem (najlepiej masłem) oraz posypać na gorze mieszanką cukru i cynamonu.



UWAGA! Bułeczki powinny być jasno odpieczone.