

Kókuszos fonat



ÖSSZETEVŐK

TÉSZTA

g

Liszt BL 55	1000
Víz	480
Cukor	100
Élesztő	40
Mimetic 32	100
Easy Kelt	100

TÖLTELÉK

g

Víz	100
Cotto Kókusz	400
B Dark szemcse	50

FELÜLET

g

Sunset Glaze CL	200
------------------------	-----

TECHNOLÓGIA

- Dagasszuk a tésztát az összetevőkből 3-5 percre, majd hagyjuk pihenni 20 percig. Pihentetés után vékonyra nyújtjuk ki a tésztát.
- Keverjük el vízzel a **Cotto Kókuszt**. A kikevert kókuszos töltelékent kenjük a tészta 2/3 részére és szórjuk meg **B Dark szemcsével**. A töltelék nélküli tésztát hajtsuk rá a kókuszos rész felére, majd a megmaradt kókuszos részt hajtsuk vissza a tésztaára. Vágjunk kb 5 cm széles csíkokat, melyeknek vágjuk be a közepét és húzzuk szét az egyik oldalán.
- Kelesszük a töltelékkel megkent és formázott tésztát kb. 40-45 percig. A megkelt terméket kenjük le **Sunset Glaze CL** felületi fénnnyel. Végül 210°C-on 8-10 perc alatt süssük készre