

Kókuszos tekercs belga csokival



ÖSSZETEVŐK

TÉSZTA

g

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

TÖLTELÉK

g

Víz	100
Cotto Kókusz	450
B Dark szemcse	50

TECHNOLÓGIA

- Dagasszuk az összetevőkből tésztát, majd pihentessük 20 percig. Pihentetés után nyújtjuk ki.
- Keverjük össze a **Cotto Kókuszt** a vízzel. A kapott kókuszos töltelékkel kenjük meg a tésztát, majd szórjuk meg **B Dark szemcsével**, végül tekerjük fel.
- Vágjunk 3 cm-es darabokat, amiket tegyünk 8x4 cm-es kerek formába és kelesszük kb. 40 percig. A formát süssük lefedve 200°C-on 10-12 percig.