

Az örök klasszikus, zamatos zserbós töltelék, egy ellenállhatatlanul puha textúrába rejtve

## Zserbós babka



### ÖSSZETEVŐK

#### TÉSZTA:

	<b>g</b>
Liszt BL 55	1000
Víz	480
Élesztő	40
Cukor	120
<b>Mimetic 32</b>	120
<b>Easy Kelt</b>	100

#### TÖLTÉLÉK:

	<b>g</b>
<b>Dolce dió 50%</b>	300
<b>Topfil Sárgabarack 60%</b>	350
<b>Belcolade Ét szemcse</b>	30

#### FELÜLET:

	<b>g</b>
Tört pörkölt dió	
<b>Sunset Glaze CL</b>	
<b>Harmony jégzsélé</b>	100

### TECHNOLÓGIA

Dagassunk tésztát az összetevőkből 3 perc lassú és 5 perc gyors fokozaton. Törekedjünk arra, hogy a tészta hőmérséklete a dagasztást követően 26°C legyen. A tésztaérés 15 perc, a tészta feladási súlya 250 g legyen. Ezután pihentessük a tésztát 5 percig. Közben készítsük elő a töltelékünket. Keverjük össze a **Dolce Diót** a **Topfil Sárgabarackkal** és a **Belcolade csokoládé szemcsével**. Pihentetés után a kimért tésztát nyújtsuk téglalap alakúra, majd kenjük meg a diós-barackos töltelékkel. 25% tölteléket használunk a tésztára számolva. Végül tekerjük fel a tésztát, vágjuk ketté középen és fonjuk össze, majd helyezzük formába. Kelesszük 45 percig 38°C-on. Kenjük le a felületét **Sunset Glaze CL** felületi fénnel, majd süssük készre 180°C-on 18-20 perc alatt. Melegítsük fel a **Harmony jégzsélét** a felhasználás előtt, hogy ne ragadjon a felülete. Végül a kihűlt kalácsokat kenjük le a **Harmony jégzsélével** és szórjuk meg tört pörkölt dióval.



# Dolce Dió 50%

## Alapkeverék diós töltelék készítéséhez, 50% diótartalommal



### Megbízható minőség

Különleges eljárással tisztított és hőkezelt magvakból készítve

### Sokoldalúság

Töltelékként és tésztába keverve is felhasználható.



### Kiváló ízű késztermék

Ellenálthatatlan, intenzív diós ízvilág a magas, 50%-os diótartalomnak köszönhetően.

FOOD  
Innovation for  
GOOD

tastetomorrow  
by Puratos

A fogyasztók csaknem **82%-a kedveli és szívesen választja a hagyományos ízekben gazdag késztermékeket.**

82%

Forrás: Taste Tomorrow fogyasztói kutatás, Magyarország (2023)

További információkért látogasson el  
weboldalunkra vagy kövessen minket  
facebookon:



[www.puratos.hu/hu](http://www.puratos.hu/hu)



[facebook.com/puratoshungary](https://facebook.com/puratoshungary)



puratos  
Food Innovation for Good

