

BURGONYÁS STANGLI



Főszerepben a
HAGYOMÁNYOS
ízek

ÖSSZETEVŐK

Tészta **g**

Liszt BL 55	1000 g
Víz	600 g
Élesztő	30 g
Cukor	30 g
Easy Potato Yellow	150 g
Aloha-D	50 g

Hajtogatáshoz **g**

Aristo Croissant	186 g
------------------	-------

TECHNOLÓGIA

Dagasztás: Dagassunk tésztát az összetevőkből 4 perc lassú, majd 4 perc gyors fokozaton.

Tészta hőmérséklet: max 28°C

Érés idő: 10 perc táblán egyben

Hajtogatás: 2x dupla hajtás

Pihentetés: 10 perc

Feldolgozás: Vágjunk ki a tésztából egyenlő oldalú háromszögeket, melyeket a kiflisodron leengedve sodorjunk fel.

Kelesztés: 40-60 perc 32°C

Sütési hőmérséklet: 220°C

Sütési idő: 10-12 perc

