

OMLÓS BURGONYÁS RUDACSKA

Főszerepben a
HAGYOMÁNYOS
ízék

ÖSSZETEVŐK

Tészta	g
Liszt BL 80	1000 g
Víz	300 g
Élesztő	10 g
Easy Potato Yellow	200 g
Aloha-D	300 g
Mimetic 32	300 g

Felület

Reszelt sajt
Sunset Glaze CL

TECHNOLÓGIA

Dagasztás: Dagasszunk tésztát az összetevőkből 4 perc lassú, majd 2 perc gyors fokozaton.

Tészta hőmérséklet: max 25°C

Érés idő: 10 perc táblán egyben áthatjva

Feldolgozás 1: Nyújtjuk ki a tésztát 1 cm vastagságúra és kezeljük a tészta felületét **Sunset Glaze CL** felületi fénnyel.

Pihentetés: 1-24 óra hűtőben

Feldolgozás 2: Ismét kenjük le a tészta felületét **Sunset Glaze CL** felületi fénnyel és ízlés szerint szórjuk meg sajttal vagy magokkal. Végül a terméket vágjuk tetszőleges méretű rúd formára.

Sütési hőmérséklet: 210°C

Sütési idő: 10-12 perc

