

Teljes kiőrlésű kakaós csiga



Fókuszban az
EGÉSZSÉG
és a
FRISSESSÉG

ÖSSZETEVŐK

Tészta **g**

Liszt BL 55	550 g
Víz	500 g
Élesztő	50 g
Só	10 g
Cukor	80 g
Puravita Integrale	500 g
Quick Step Croissant CL	10 g

Töltelék **g**

Víz	100 g
Cotto Choco	300 g

TECHNOLÓGIA

Készítsünk a tészta összetevőiből egynemű tésztát, majd **Mimetic**-et használva hajtsuk be 1 szimpla és 1 dupla hajtással.

Keverjük be a csokis tölteléket, hajtsuk bele a tésztába, majd nyújtsuk ki a tésztát 2,5 mm vastagságúra és tekerjük fel csigának.

Daraboljuk fel a tésztát és kelesztőben körülbelül 60 percig kelesszük.

Végül süssük ki a tésztát 180°C-os gőzzel teli sütőtérben 14 perc alatt.

