

Teljes kiőrlésű málnás tekercs



Fókuszban az
EGÉSZSÉG
és a
FRISSESSÉG

ÖSSZETEVŐK

Tészta	g
Liszt BL 55	500 g
Víz	550 g
Élesztő	20 g
Cukor	100 g
Puravita Integrale	500 g
Mimetic	417 g
Töltelék	g
Topfil Málna 60%	400 g

TECHNOLÓGIA

Dagasztás: Dagassunk tésztát az összetevőkből 3 perc lassú, majd 4 perc gyors fokozaton.

Tészta hőmérséklet: 20°C

Tészta hajtogatás: 2 szimpla hajtás

Pihentetés: Hűtőben, 20 perc

Hajtogatás: 1 szimpla hajtás, végnyújtás

Feldolgozás: Nyújtjuk ki a tésztát, majd a nyújtást követően vágunk 9 cm-es csíkokat, és nyomózsák segítségével nyomjuk bele a **Topfil Málna 60%** gyümölcstölteléket. Végül a tésztát vágjuk 3-5 cm-es darabokra.

Sütési hőmérséklet: 220°C

Sütési idő: 8-10 perc

Better
Health

