

Juustusai

Kogus 20 tk

KIRJELDUS Kihiline väikesai, millel on selgelt näha juustutäidise kihid. Rullikujuline.

Väikesaia kaal **0.060 kg**

TAINAS

| Koostisosad | Kogused kg |
|---------------|------------|
| Nisujahu 550 | 0.640 |
| Presspärm | 0.062 |
| Suhkur | 0.096 |
| Margariin | 0.080 |
| Munamass/muna | 0.060 |
| Sool | 0.020 |
| Vesi~ | 0.260 |

Kokku **1.218**

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.

Kerkekapi temperatuur 28-32 °C.

Käärimise aeg 40-50 min.

VORMIMINE

| Koostisosad | Kogused kg |
|--------------|------------|
| Nisujahu 550 | 0.060 |
| Margariin | 0.140 |
| Juust | 0.300 |

Kokku **0.500**

Tainas rullitakse 1 cm paksuseks ristkülikuks, mis kaetakse eelnevalt pehmendatud margariiniga ja puistatakse üle riivitud juustuga.

Keeratakse tugevalt rulli.

Rullist lõigatakse 68-70 g tainatükid.

Asetatakse küpsetusplaadile kerkima 45-50 minutiks.

VIIMISTLELMINE JA KÜPSETAMINE

| Koostisosad | Kogused kg |
|---------------|------------|
| Vesi | 0.020 |
| Munamass/muna | 0.020 |

Kokku **0.040**

Enne ahju asetamist viimistletakse tooted munamäärdega.

Tooted küpsetatakse ~200 °C juures 8-10 min.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.