

Kohupiimakorp

Kogus 20 tk

KIRJELDUS Ümmargune väikesai keskel asetseva kohupiimatäidisega.

Väikesaia kaal **0.080 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.600
Presspärm	0.040
Suhkur	0.110
Margariin	0.054
Sool	0.006
Vesi ~	0.300

Kokku **1.110**

Kõik tooraine segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.

Kerkekapi temperatuur 28-32 °C.
Käärimise aeg 20-30 min.

VORMIMINE, VIIMISTLEMINE JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
<i>TÄIDIS</i>	
Margariin	0.056
Kohupiim	0.620
Suhkur	0.084
Vaniljekreemipulber	0.048
Munamass/muna	0.110
<i>VORMIMINE</i>	
Nisujahu 550	0.040
<i>VIIMISTLEMINE</i>	
Vesi	0.020
Munamass/muna	0.030

Kokku **1.008**

TÄIDISE VALMISTAMINE: kohupiima hulka segatakse pehmendatud margariin, suhkur, muna ja vaniljekreemipulber.

Käärinud tainast kaalutakse 55 g tainatükid.
Veeretatakse kuklid.

Asetatakse küpsetusplaadile kerkima 20-30 min.
Kerkinud kukli keskele vajutatakse õõnsus.
Määritakse munamäärdega.
Õõnsusesse pritsitakse 40 g kohupiimatäidist.

Küpsetatakse ~200-210 °C juures 8-12 min.
Küpsetamise algaasis võib vajadusel lisada auru.
NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.