

Koorikleib

Kogus 15 tk

KIRJELDUS Rukki ja nisujahust küpsetatud ümara kujuga koorikleib.

Toote kaal **0.050 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Rukkitäisterajahu	0.270
Nisujahu T550	0.225
Presspärm	0.021
Sool	0.015
Suhkur	0.017
Toiduõli	0.038
Vesi~	0.338
Kokku	0.923

Valmistatakse rukkijahuga ja nisujahuga pärmitainas ja lastakse käärida.

Kerkekapi temperatuur 35-38°C, õhuniiskus 70%.

Käärimise aeg 20-30 min.

VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu T550	0.045
Kokku	0.045

Kaalutakse 58-60 g tainatükid

Veeretakse kuklid.

Asetatakse küpsetusplaadile

Vajutatakse lamedaks ja augustatakse.

Tooted asetatakse kerkima. Kerkekapi temperatuur 34-38°C .

Kerkimise aeg ~20-30 min.

VIIMISTLEMINE JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Muna	0.045
Päevalilleseemned	0.045
Kokku	0.090

Kerkimise lõpus tooted määratakse munamäärdega ja puistatakse peale päevalilleseemned.

Küpsetatakse ~200°C juures vajadusel auruga 8-12 min.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripärale.