

# Moonirull pumatiga

**Kogus** 20 tk

## KIRJELDUS

Väikesaj, millel on selgelt näha moonitäidisekihid. Kaetud pumatiga.

Väikesaia kaal **0.065 kg**

## TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.720
Presspärm	0.032
Suhkur	0.115
Margariin	0.086
Munamass/muna	0.063
Sool	0.009
Vesi ~	0.320
<b>Kokku</b>	<b>1.345</b>

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.

Kerkekapi temperatuur 28-32 °C.  
Käärimise aeg 30-40 min.

## VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.060
Suhkur	0.040
Margariin	0.096
Mooniseemned	0.046
<b>Kokku</b>	<b>0.242</b>

Kerkinud tainas rullitakse ~1 cm paksuseks ristkülikuks, mis kaetakse pehmendatud margariiniga ja puistatakse üle suhkruga segatud mooniseemnetega.

Keeratakse tugevaks rulliks.  
Rullist lõigatakse 64-66 g tainatükid.  
Asetatakse küpsetusplaadile kerkima 30-40 minutiks.

## VIIMISTLEMINE JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.020
Munamass/muna	0.030
<i>PUMAT</i>	
Tuhksuhkur	0.320
Kakao	0.014
Vesi ~	0.070
<b>Kokku</b>	<b>0.454</b>

Enne ahju asetamist määratakse tooted munamäärdega.  
Küpsetatakse ~200-210 °C juures 8-12 min.  
NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

*PUMATI VALMISTAMINE*: sõelutud tuhksuhkur, kakao ja vesi segatakse omavahel ning soojendatakse 38-40 °C-ni.  
Tooted kaetakse pumatiga.