

Rosinakukkel

Kogus **15** tk

KIRJELDUS Kuklikujuline, hästi kerkinud saiatoode. Pealispind kuldpruun, rosinad nähtaval.

Kukli kaal **0.065 kg**

PÄRMITAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.630
Presspärm	0.020
Suhkur	0.108
Margariin	0.090
Muna	0.045
Sool	0.007
Vesi~	0.255
Rosinad	0.135
Kokku	1.155

Valmistatakse rosinatega pärmitainas ja lastakse käärida.

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

Käärimise aeg 40-60 min.

Vajadusel teostatakse taina allalöömine.

VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.030
Kokku	0.030

Käärinud tainas tükeldatakse 75-77 g tükkeks.

Veeretatakse kuklikujuliseks.

Vormitud tooted asetatakse küpsetusplaadile ja pannakse kerkekappi kerkima.

Kerkimisaeg 40-60 min.

VIIMISTLEMINE JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.045
Muna	0.045
Kokku	0.090

Enne ahju asetamist viimistletakse tooted munamäärdega.

Küpsetatakse 190-200 °C juures 7-12 minutit küpsetuse algfaasis auruga.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripärale.