

SEPIK

Kogus 2 tk

KIRJELDUS Vormis küpsetatud lihttainast sepik.

Toote kaal **0.550 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.510
Täistera nisujahu	0.160
Odrajahu	0.060
Presspärm	0.024
Suhkur	0.038
Sool	0.014
Vesi~	0.436

Kokku **1.242**

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida. Kerkekapi temperatuur 35-38°C, õhuniiskus 70%. Käärimise aeg 20-30 min.

VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.080
Toiduõli	0.020

Kokku **0.100**

Jahu kasutatakse sepikute vormimisel tööpinnal puisteks. Toiduõli kasutatakse vormide õlitamiseks.

Tainas tükeldatakse 610-615 grammisteks tükkideks, ümardatakse ja lastakse kerkida 15-20 min. Seejärel vormitakse sepikud ja asetatakse ettevalmistatud vormi. Kergitatakse. Kerkekapi temperatuur 35-38°C. Kerkimise aeg 30-50 min.

VIIMISTLEMINE JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.040

Kokku **0.040**

Enne ahju asetamist viimistletakse tooted veega. Küpsetatakse ~180°C juures 20-25 minutit. Küpsetamise esimeses faasis antakse 15 sekundit auru. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripärale.