

Singi-juustupirukas

Kogus 20 tk

KIRJELDUS

Piklik singi-juustutäidisega pirukas.

Piruka kaal **0.075 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.720
Presspärm	0.020
Suhkur	0.060
Margariin	0.060
Taimne õli	0.010
Munamass/muna	0.040
Sool	0.008
Vesi ~	0.360
Kokku	1.278

Kõik toorained segatakse ühtlaseks tainaks ja lastakse käärida.

Kerkekapi temperatuur 30-35 °C.

Käärimise aeg 20-30 min.

TÄIDIS JA VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Keedusink	0.440
Röstsibul	0.040
Juust	0.100
Taimne õli	0.044
Nisujahu 550 puisteks	0.080

TÄIDIS: keedusink aetakse läbi hakkmasina või riivitakse riiviga, lisatakse röstitud sibul ja riivitud juust ning segatakse kokku.

Tainast vormitakse ümara kujuga 60 g kuklid ja kergitatakse.

Kerkinud kuklid rullitakse laiali, keskele asetatakse 28-30 g täidist ja vormitakse piklikud pirukad.

Asetatakse küpsetusplaadile kerkima 30-45 min.

0.704
Kokku

VIIMISTLEMINE JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.020
Munamass/muna	0.030
Kokku	0.050

Enne ahju asetamist viimistletakse tooted munamäärdega.

Küpsetatakse ~200-210 °C juures 8-12 min.

Küpsetamise algfaasis võib vajadusel lisada auru.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.