

Singi-sibula karask

Kogus **2** tk

KIRJELDUS

Karask singi, kartuli ja sibulaga, mis on küpsetatud keeksivormis (leivavormis).

Karaski kaal **0.650 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.130
Odrajahu	0.270
Suhkur	0.008
Küpsetuspulber	0.006
Sooda	0.004
Sool	0.008
Küüslauk	0.020
Muna	0.110
Kooritud kartul	0.160
Suitsupõsk/ suitsusink	0.200
Keefir	0.680
Röstsibul	0.040
Kokku	1.636

Kartul riivatakse jämeda riiviga. Nõrutatakse üleliigne vedelik välja.
Suitsupõsk hakitakse väikesteks kuubikuteks.
Küüslauk purustatakse küüslaugupressiga.
Kõik kuivained segatakse omavahel.
Keefirile lisatakse muna ning nõrutatud riivitud kartul, hakitud suitsupõsk, küüslauk.
Toorained segatakse omavahel kokku.
Ühte vormi kaalutakse 770 g tainast.

KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Õli vormide määrimiseks	0.020
Kokku	0.020

Küpsetatakse
~180°C
30-40 min.
NB! Küpsetusparameetreid võid muuta vastavalt ahju eripärale.