

Burgerikukkel

Kogus **15** tk

KIRJELDUS Seesamiseemnetega burgerikuklid

Toote kaal **0.075 kg**

PÄRMITAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.825
Presspärm	0.033
Suhkur	0.024
Või	0.024
Piimapulber	0.015
Sool	0.014
Vesi~	0.474

Kokku **1.409**

VORMIMINE

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.045

Kokku **0.045**

VIIMISTLEMINE JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	
Seesamiseemned	0.090

Kokku **0.090**

Kõik toorained segatakse ühtlaseks pärmitainaks ja lastakse käärida.

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

Käärimise aeg 30-50 min.

Tainas jagatakse 90 g tükkideks. Tainatükkidest veeretatakse kuklid, kastetakse vette ja seesamiseemnetesse ning seejärel asetatakse küpsetusplaadile. Jahu kasutatakse vajadusel toote vormimisel tööpinna/kätte puisteks. Kuklid kergitatakse 30-60 min.

Küpsetatakse 190-200°C juures 8-12 minutit küpsetuse alfaasis auruga.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripärale.