

Rosinakukkel

Kogus **20** tk

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

Kukli kaal **0.070 kg**

PÄRMITAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.840
Presspärm	0.026
Suhkur	0.144
Margariin	0.120
Muna	0.060
Sool	0.010
Vesi~	0.340
Rosinad	0.180
Kokku	1.540

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	0.040
Kokku	0.040

Käärinud tainas tükeldatakse 78 g tükkideks.

Veeretatakse kuklikujuliseks.

Vormitud tooted asetatakse küpsetusplaadile ja pannakse kerkekappi kerkima.

Kerkimisaeg 40-60 min.

VIIMISTLEMINE JA KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.060
Muna	0.060
Kokku	0.120

Enne ahju asetamist viimistletakse tooted munamäärdega.

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

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripärale.