

Keedutainarull kalatäidisega

Kogus **1** kg

KIRJELDUS Keedutainarull suitsukalatäidisega.

Toote kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000 kg**

Väljatulek **1.073 kg**

TAINAS

Koostisosad	Kogused, kg
Nisujahu	0.130
Või	0.100
Muna	0.150
Sool	0.004
Küpsetuspulber	0.002
Vesi	0.350

Kokku **0.736**

Väljatulek 70% **0.515**

Keedunõusse pannakse vesi, sool ja või ning kuumutatakse keemiseni. Keevasse vee-või-soola segusse lisatakse korraga kogu sõelutud nisujahu koos küpsetuspulbriga. Jahu kuumutamisel segatakse keetu pidevalt. Keet on valmis, kui keedunõu põhja on tekkinud sametine kirme ehk õhuke tainakiht.

Keet jahutatakse tainasegamiskatlas 60-70 °C, seejärel lisatakse keedule pidevalt segades osade kaupa lahtiklopitud muna, kuni saadakse ühtlane ja läikiv tainas.

Keedutainas määratakse ühtlase kihina 30x40 cm küpsetuspaberiga/silikoonmatiga kaetud küpsetusplaadile. Küpsetatakse 190 °C juures (lisatakse auru) 15-20 minutit. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

TÄIDIS JA VORMIMINE

Koostisosad	Kogused, kg
Suitsutatud kala (neto kaal)	0.300
Majonees	0.025
Toorjuust	0.170
Paprikas	0.170
Sool	0.002
Värske till	0.005
Sidrunimahl	0.010

Kokku **0.682**

Väljatulek 90% **0.614**

Suitsukala puhastatakse ja tükeldatakse.

Paprikas puhastatakse ja hakitakse väikesteks tükkideks.

Värske till hakitakse.

Suitsukalale lisatakse toorjuust, majonees, tükeldatud paprikas, sool, hakitud till ning sidrunimahl ja segatakse ühtlaseks täidiseks.

Lauale asetatakse küpsetuspaber, mille peale kuumutatakse küpsetatud ja jahutatud keedutainapõhi.

Keedutainapõhjale määratakse paleti abil suitsukalatäidis ja keeratakse küpsetuspaberi abil rulli.

Keedutainarull asetatakse külmkappi.

Kokku **1.129**

Väljatulek 95% **1.073**