

Cheddar juustuga soodasepik

Kogus **2** tk

KIRJELDUS Ümmargune sepik, pealt ristlõikega, kaetud juustuga

Toote kaal **0.500 kg**



TAINAS

Koostisosad	Kogused kg
Täisteranisujahu	0.100
Nisujahu T550	0.400
Sool	0.008
Sooda	0.008
Keefir	0.400
Cheddar juust (riivitud)	0.150
Kokku	1.066

Täisteranisujahu, nisujahu, sool ja sooda segatakse omavahel läbi. Lisatakse keefir ja riivitud Cheddar juust ning segatakse ühtlaseks tainaks, mis on kleepuv ja pehme. Tainas jagatakse pooleks.

VORMIMINE/VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
Parmesan juust (riivitud)	0.050
Vesi	0.000
Täisteranisujahu	0.030
Kokku	0.050

Tainast vormitakse jahu abil ümarad pätsid. Vormitud pätsid pritsitakse/pintseldatakse pealt veega ja raputatakse peale riivitud Parmesan juust. Pätsidele tehakse terava noaga ristised sügavad lõiked.

KÜPSETAMINE

Koostisosad	Kogused kg
	0.000
Kokku	0.000

Küpsetatakse ca 180 °C juures 25-30 minutit. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

