# Aluat pentru cozonac

**KORENT VANILLA**

| Denumirea produselor | Cantitatea KG |
|---|---|
| **Korent vanilla** | **8** |
| Făină c/s | 100 |
| Sare | 1 |
| Drojdie | 4 |
| Zahăr | 10 |
| Margarină | 5 |
| Apă | 52 |
| **Total** | **182** |

**Mod de preparare:** Frămîntăm aluatul din făină, premix, drojdie, zahăr, apă şi margarină timp de 7-10 min. Aluatul se odihneşte timp de 10-15 min., apoi este împărţit în bucăţi, şi se lasă la odihnă pentru încă 10-15 min. şi după aceia modelăm şi punem la dospire finală. Se coace la 200-220 °C 20-25 min.

După răcire, produsele se decorează cu gel Paleta.