

Aluat pentru cozonac



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: Frământăm aluatul din făină, premix, drojdie, zahăr, apă și margarină timp de 7-10 min. Aluatul se odihnește timp de 10-15 min., apoi este împărțit în bucăți, și se lasă la odihnă pentru încă 10-15 min. și după aceea modelăm și punem la dospire finală. Se coace la 200-220 °C 20-25 min.

După răcire, produsele se decorează cu gel Paleta.