

Aluat pentru cozonac



Aluat pentru cozonac

INVENTIS COZONAC

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Inventis cozonac	10
Făină c/s	100
Drojdie Fala	7
Zahăr	23
Margarină	7
Apă	50
Total	

Mod de preparare: Frământăm aluatul din făină, premix, drojdie, zahăr, apă și margarina timp de 7-10 min. Aluatul trebuie să se odihnească timp de 10-15 min., apoi este împărțit în bucăți, și se lasă din nou la odihnă pentru încă 10-15 min., iar după aceia îl modelăm și punem la dospire finală. Se coace la 200-220 °C 20-25 min.

După răcire, produsele se decorează cu gel Paleta.