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: Frămîntăm aluatul din făină, premix, drojdie, zahăr, apă şi margarina timp de 7-10 min. Aluatul trebuie să se odihnească timp de 10-15 min., apoi este împărţit în bucăţi, şi se lasă din nou la odihnă pentru încă 10-15 min., iar după aceia îl modelam şi punem la dospire finala. Se coace la 200-220 °C 20-25 min.

După răcire, produsele se decorează cu gel Paleta.