

Aluat pentru cozonac



Aluat pentru cozonac

KORENT EUROPE

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Korent Europe	0,1
Făină c/s	1,0
Magimix super albastru	0,002
Sare	0,01
Drojdie Fala	0,08
Zahăr	0,23
Margarină	0,075
Apă	0,52
Total	1,82

Mod de preparare: Frământăm aluatul din făină, premix, drojdie, zahăr, apă și margarina 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.