Aluat pentru cozonac

KORENT NATURAL

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Făină c/s	100
Korent natural	**20**
Zahăr	22
Drojdie	8
Margarina	8
Apă	55
Total	**213**

Mod de preparare: Frămîntăm aluatul din făină, premix, drojdie, zahăr, apă şi margarina 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.