

Aluat pentru cozonac



Aluat pentru cozonac

KORENT NATURAL

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

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.