

Для производства куличей



**Для производства куличей**  
**KORENT NATURAL**

Ингредиенты	масса, кг
Мука в/с	100
<b>Korent natural</b>	<b>20</b>
Сахар	22
Дрожжи Fala	8
Масло растительное	8
Вода	55
<b>ВЫХОД</b>	<b>213</b>

**Способ приготовления:** Перемешивается премикс с мукой и улучшителем. После этого добавляется вода и остальные компоненты. После окончания замеса тесто отдыхает 15-20 мин.

После разделения теста на порционные куски дать отдохнуть еще 5-25 мин. Далее заготовки формируются и помещаются в ферментационный шкаф на 60-90 мин. с t 30°C и влажностью 75%. Выпечка происходит при t 200° C в течении 25-30 мин.

После охлаждения продукция смазывается готовым гелем Paletta.

