

## Vastlakuklid

### Retsept 1

- 10,000 kg Hellin-nisujahu 550
- 1,000 kg kristallsuhkur
- 0,200 kg UNIFERM Frisch&Soft, Clean Label kvaliteediparandaja leiva- ja saiatoodete pehmuse ja säilivuse parandamiseks
- 0,500 kg Uniferm Profiferm, väga hea kergitusvõimega värskel pagaripärm
- 1,500 kg Westfalia Allerbeste Clean Label, lisaainetevaba universaalne pehme taimne margariin sertifitseeritud palmiõliga (MB)
- 1,500 kg Eifix Vollei, pastöriseeritud vedel täismuna
- 0,200 kg piimapulber  
Combani, küpsetuskindel vanillieessents, või  
Karow Vanilliekstrakt
- 0,100 kg sool
- 4,000 kg vesi



### Retsept 2

- 10,000 kg Hellin-nisujahu 550
- 1,000 kg kristallsuhkur
- 2,000 kg Hefequick, küpsetussegu kõigi magusate pärmitaignatoodete valmistamiseks
- 0,500 kg Uniferm Profiferm, väga hea kergitusvõimega värskel pagaripärm
- 1,500 kg Westfalia Allerbeste Clean Label, lisaainetevaba universaalne pehme taimne margariin sertifitseeritud palmiõliga (MB)
- 1,500 kg Eifix Vollei, pastöriseeritud vedel täismuna
- 0,200 kg piimapulber  
Combani, küpsetuskindel vanillieessents, või  
Karow Vanilliekstrakt
- 4,500 kg vesi

### Valmistamine

- Taigna segamine: 4+6 minutit.
- Taigna temperatuur: 26 °C.