

## Kopenhāģenas maizītes ar Hefequick

~50 gab



.....	5400 g	rauga kārtainā mīkla (skatīt pamatrecepti)
		Persipana pildījums
.....	1360 g	Lubeca Lubapan
.....	120 g	Eifix Vollei, ola
		▶ Sastāvdaļas vienmērīgi samaisa un ļauj pastāvēt 10 minūtes.
.....	450 g	rozīnes
		Apdare
.....	500 g	aprikožu marmelāde
.....	400 g	cukurglazūra
.....	50 g	Lubeca mandeļu skaidas, grauzdētas

		Rauga kārtainās mīklas pamatrecepte
.....	3000 g	Hellin-kviešu milti 550
.....	500 g	Hefequick
.....	300 g	sviests
.....	120 g	kristālcukurs
.....	200 g	Uniferm Profiferm, raugs
.....	350 g	Eifix Vollei, ola
.....	1100 g	ūdens
		▶ Sajauciet ar spirālveida maisītājā 3 + 4 minūtes.
		▶ Mīklas temperatūra: 20-22 °C.
.....	2200 g	kārtainas margarīns / sviests
		▶ Slāņot 3 vienkāršas kārtas.

### Pagatavošana

- ▶ Mīklu izrullē 60 cm platu un 3 mm biezu.
- ▶ Uz pamata sadala pildījumu, pārkaisa ar rozīnēm, gareniski pārgriež uz pusēm un sarullē.
- ▶ Pārgriež uz pusēm un sagriež 10 cm platās mīklās, liek uz paplātes un viegli piespiež.
- ▶ Liek uzrūgt un cep no 3/4 rūguma.
- ▶ Gatavas maizītes nopulē ar žeļejas kārtu.
- ▶ Dekorē tāpat kā attēlā.

### Cepšana

- ▶ Konteinera krāsns
- ▶ Cepšanas temperatūra: ~180 °C
- ▶ Cepšanas laiks: ~20 minūtes