

## Rauga mīklas maizītes / bizītes / radziņi / kukuļi



### Mīkla

- ..... 10000 g **Hellin-kviešu milti 550**
- ..... 1000 g **HefeQuick**, rauga mīklas izstrādājumiem
- ..... 1700 g sviests
- ..... 100 g sāls
- ..... 1200 g **kristālcukurs**
- ..... 850 g **Uniferm Profiferm**, raugs
- ..... 150 g **Combani**, vaniļas esence
- ..... 1000 g ola
- ..... 3000 g ūdens

- ▶ Visas sastāvdaļas sajauciet spirālveida maisītājā 4 minūtes lēni un 8 minūtes ātri. Tad izsveriet un izveidojiet vēlāmā izmēra un formas izstrādājumus.

### Kukuļu pārvalks

- ..... 1800 g **Bienex**, medus-karameļu pulveris
- ..... 1500 g Lubeca mandeļes
- ▶ Labi samaisiet un vienmērīgi sadaliet uz plāksnes, kas pārklāta ar pergamenta papīru.

### Maiziņu un bizīšu cepšana

- ▶ Konteinera krāsns
- ▶ Cepšanas temperatūra: ~170 °C
- ▶ Cepšanas laiks: ~ 20 minūtes

### Radziņu veidošana

- ▶ Ar kukuļu presi izsver 1800 g mīklas un veido.

### Radziņu cepšana

- ▶ Konteinera krāsns
- ▶ Cepšanas temperatūra: ~210 °C
- ▶ Cepšanas laiks: ~ 10 - 12 minūtes

### Kukuļu pagatavošana

- ▶ Ar kukuļu presi izsver 1800 g mīklas un veido.
- ▶ Apaļas mīklas kukuļus pārkausa ar ūdeni un iespiež pārklājuma maisījumā.
- ▶ Uzliek uz plāksnes.
- ▶ Liek uzrūgt un cep no 3/4 rūguma.

### Kukuļu cepšana

- ▶ Konteinera krāsns
- ▶ Cepšanas temperatūra: ~210 °C
- ▶ Cepšanas laiks: ~ 10 - 12 minūtes.