



Brijošė su cinamoniniu cukrum

- 2000 g **Hellin kvietiniai miltai 550**
- 40 g **Apollo Soft & Fresh**, kepimo priedas gerinantis visų kvietinių miltų bei mišrių miltų kepinių kokybę. Suteikia kepiniai ypatingą minkštimo švelnumą
- 600 g pasterizuoti, skysti kiaušinių tryniai
- 160 g šviežios kepinų mielės su labai gerom kildinimo savybėm
- 30 g druska
- 120 g **Kristalizuotas cukrus**
- 600 g **Debic Traditional Butter**, sviestas, pagamintas iš pasterizuotos grietinėlės tradiciniu būdu, 82%
- 700 ml pienas

Paruošimas

Iš pieno, mielių ir pusės kiekio miltų, sumaišyti pirmą tešlą ir leisti jai maždaug 40 minučių pakilti.

Sudėti likusias sudėtines dalis, išskyrus sviestą.

Palikite sviestą palaipsniui įminkyti pabaigoje.

Tešlos poilsio laikas 20 minučių.

Susvastykite į 150 g porcijas, ištempkite pailgą formą ir susukite abu galus į ritinius.

Kepti 190° C temperatūroje 20 minučių.

Iškeptas bandeles patepkite lydytu sviestu ir pabarstykite cinamoniniu cukrumi.