



Kukurūzinė duonelė su krapais ir citrina

- 2500 g **Granopan Maisano**, kepimo mišinys su kukurūzais specialių duonelių gamybai
 - 2500 g **Hellin kvietiniai miltai 550**
 - 200 g šviežios kepinių mielės su labai gerom kildinimo savybėm
 - 200 g kapoti krapai
 - 200 g **Karow Citrinų žievelių pasta**
 - 2200 ml vanduo
- Apibarstymui panaudoti **Granopan Maisano** kepimo mišinį

Paruošimas

- Maišymas 4+6 min
- Poilsio laikas 20 min
- Porcijų svoris 550 g

Formuokite duoneles, dėkite į kepimo formas siūle į apačią.

Apibarstykite su **Maisano** kepimo mišiniu

Prieš kepimą padaryti įpjovimus.

Kepti 190° C temperatūroje 30 minučių.