



Duonelė su raugintais kopūstais

| | |
|---------|---|
| 1600 g | Master Powerkorn, kepimo mišinys su ruginiais miltai, linų sėmenimis ir saulėgražų sėklomis daugiagrūdžių kepinių gamybai |
| 2400 g | Hellin kvietiniai miltai 550 |
| 1000 g | rauginti kopūstai |
| 160 g | šviežios kepinių mielės su labai gerom kildinimo savybėm |
| 10 g | druska |
| 200 g | Kristalizuotas cukrus |
| 20 g | kmynai |
| 2200 ml | vanduo |

Paruošimas

| | |
|-----------------|---------|
| Maišymas | 4+4 min |
| Poilsio laikas | 20 min |
| Porcijos svoris | 900 g |

Formuoti kepaliukus, sudėti į kildinimo krepšelius siūle į apačią.

Po kildinimo dėti į krosnį, kurios kepimo paviršius arba kepimo skardos apipurkšta su **Master Trennfix** sutepamuoju aliejumi.

Kepti 190°C temperatūroje 50 minučių.

Kad duonoje plyšys išsiplėstų, 2 minutės po kepaliukų patalpinimo į krosnį, paduoti garų.