

Krāsni ceptie Berlīneri



IZEJVIELAS Receptūra Nr. 6458-12000

MĪKLA:	Pamatreceptūra	
Hellin kviešu milti, 550.tips	10,000 kg	
UNIFERM Berliner Twenty	2,000 kg	
Sviests	1,250 kg	
UNIFERM Back-Hefe, raugs	0,750 kg	
Cukurs	0,475 kg	
Olas	2,600 kg	
Ūdens, apm.	2,800 kg	
Kopā:	19,875 kg	

Krāsni ceptie Berlīneri

Nr: 6458-12000

REŽĪMI

Mīcīšana*	4 + 10 min
Mīklas temperatūra	25 °C
Mīklas raudzēšana	10 min
Mīklas sagataves svars	0,060 kg
Pēcraudzēšanas ilgums	90 min
Temperatūra pēcraudzēšanas kamerā	30 °C
Cepšanas temperatūra	210 → 180 °C
Cepšanas ilgums	apm. 8 min

*maisīšanas ilgums var atšķirties, atkarīgs no iekārtas

GATAVOŠANA

- Intensīvi samīcīt mīklu.
- Pēc mīklas raudzēšanas sadalīt gabaliņos, noapaļot tos, uzlikt uz pannām hamburgeru raudzēšanai un nedaudz saplacināt.
- Raudzēt 30 °C temperatūrā 70-80 min mitrā kamerā (gaisa relatīvais mitrums 80%)
- Uzraudzētus cep krītošā temperatūras režīmā.
- Pēc cepšanas pārsmērē ar sviestu un apkaisa ar cukura un dekoratīvā pūdercukura maisījumu.

VIDĒJĀ UZTURVĒRTĪBA / 100 g

Enerģētiskā vērtība	1383 kJ / 330 kcal
Tauki	12,6 g
tostarp piesātinātās taukskābes	6,4 g
Ogļhidrāti	44,8 g
tostarp cukuri	7,8 g
Šķiedrvielas	2,5 g
Olbaltumvielas	7,9 g
Sāls	0,6 g