



# Plaadistritslid

58x10 cm plaadile

## VAJA LÄHEB

1 tk	Muretaignapõhi*, eelküpsutatud
1 kg	<b>Hefemürb</b> , küpsetussegu pärimi-muretainaste valmistamiseks plaadi- ja vormikookidele
50 g	<b>Eifix Vollei</b> , kogumunamass
100 g	<b>Debic Butter Brioche 82%</b> , või
80 g	<b>UNI Aktiva</b> , pärm
300 ml	Vesi

\*Pärmi-Muretaigna põhiresept

## VALMISTAMINE

1. Taigna segamine 3+6 min.
2. Taigna puhkeaeg 15 min.
3. Taigen kaaluda 600 g raskusteks tükkideks. Rullida 2 mm paksuseks, määrida taignale 500 g küpsetuskindlat täidist ja keerata rulli, punuda või lõigata stritsliks.
4. Eelküpsutatud muretaigna põhjale määrida 200 g sama täidist ja asetada sellele stritsel. Lasta kerkida ja küpsutada 180°C juures 26 min.
5. Jahtunud plaadistritslid kaunistada Schokobella glasuuride ja puistetega.

*Hellin*