



Plaadistritslid

58x10 cm plaadile

VAJA LÄHEB

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

*Pärimi-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 glasuuride ja puistetega.

Hellin