

Ensaïmada

med LIEVITO MADRE DOLCE



Antal: ca. 60 stk.

| | |
|---------------------|----------------|
| Hvedemel | 10.000 g |
| LIEVITO MADRE DOLCE | 2.000 g |
| Helæg | 1.000 g |
| Smør | 700 g |
| Sukker | 500 g |
| Salt | 200 g |
| Gær | 500 g |
| <u>Vand, ca.</u> | <u>4.000 g</u> |
| Totalvægt | 18.900 g |

Æltetid: 3 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: Ca. 27 °C

Hviletid: 12 – 14 timer ved ca. 5 °C

Fremgangsmåde: Grunddejen æltes og hviler 12 – 14 timer ved 5 °C. Dejen rulles herefter ned på 0,5 mm med en bredde på 25 cm. Fordel et lag blødt smør ovenpå, og rul dejen sammen. Skær dejen i ca. 60 cm lange stykker (300 g), og rul dem løst til snegle. Raskes $\frac{3}{4}$ færdig og afbages. Sigtes med flormelis efter afkøling.

Rasketid: 60 – 90 min.



OPSKRIFT SERVICE



Bagetemp.: 180 – 190 °C
Bagetid: 15 – 18 min.