

Cozonac

izrađen s MELLA FG PLUS

Pšenično brašno	10,000 kg
MELLA FG PLUS	0,500 kg
Ulje	1,100 kg
Šećer	1,000 kg
Glukozni sirup	0,700 kg
Jaja	1,200 kg
Sol	0,200 kg
Kvasac	0,800 kg
Aroma vanilije	0,020 kg
Aroma limuna	0,020 kg
Voda, oko	2,900 l
Ukupna masa tijesta	18,440 kg

Vrijeme zamjesa: 3 + 6 minuta

Temperatura tijesta: 27 °C

Odmaranje tijesta: 20 – 30 minuta

Masa jediničnog komada: 0,400 kg – 0,450 kg

Završna fermentacija: 45 minuta

Temperatura pečenja: 180 °C

Vrijeme pečenja: 40 – 45 minuta

Upute za rad: Nakon kratkog odmaranja, tjestene komade rastanjiti na debljinu 2,5 mm te po svakom nanijeti oko 0,300 kg nadjeva od oraha (ORAH NADJEV). Ako se želi, može se posipati mješavinom voća (ušećerene korice naranče i limuna, komadići višnje). Razrezati tjestene komade od sredine zrakasto te svaki dio saviti u obliku puža. Zaokrenuti obje tjestene trake u suprotnom smjeru jedna prema drugoj i posložiti na namašćeni pekarski lim. Prije pečenja, premazati jajima.

Sweet classics.



IREKS AROMA d.o.o.
Radnička cesta 37
10000 Zagreb
HRVATSKA
Tel.: +385 1 60 40 701
Fax: +385 1 60 40 658
E-mail: ireks@ireks-aroma.hr
www.ireks-aroma.hr

**IREKS
AROMA**

