

# Topfenradl

izrađen s MELLA FG PLUS

Pšenično brašno	1,000 kg
MELLA FG PLUS	0,050 kg
Šećer	0,150 kg
Maslac	0,150 kg
Jaja	0,100 kg
Svježi kravljji sir (quark)	0,400 kg
Sol	0,020 kg
Kvasac	0,060 kg
Aroma (limun, vanilija)	0,005 kg
Voda, oko	0,150 l

<u>Grožđice (oprane i namočene u rumu)</u>	<u>0.250 kg</u>
<b>Ukupna masa tijesta</b>	<b>2,335 kg</b>

Vrijeme zamjesa: 2 + 8 minuta

Temperatura tijesta: 27 °C

Odmaranje tijesta: 30 minuta

Masa tijesta za djelilicu: 2,400 kg

Međufermentacija: 15 minuta

Temperature pečenja: oko 180 °C

Vrijeme pečenja: oko 15 minuta

Upute za rad: Nakon međufermentacije tijesta u kuglama, na djelilici za pecivo podijeliti tijesto na 30 komada okruglo oblikovati i posložiti pojedinačno na pekarski lim prekriven papirom za pečenje. Potom, nakon 10 minuta fermentacije, tjestene komade duboko pritisnuti namašćenim rezačem za jabuke. Premazati jajima pri  $\frac{3}{4}$  fermentacije i peći uz zatvoreni odzračnik ventilacije. Po pečenju, premazati rastopljenim maslacem i utisnuti u kristal šećer.

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**

