# Ensaimada sa LIEVITO MADRE DOLCE

Recept za oko 60 komada

| | |
|---|---|
| Pšenično bijelo brašno tip 550 | 10,000 kg |
| LIEVITO MADRE DOLCE | 2,000 kg |
| Jaja | 1,000 kg |
| Maslac | 0,700 kg |
| Šećer | 0,500 kg |
| Sol | 0,200 kg |
| Kvasac | 0,500 kg |
| Voda, oko | 4,000 l |
| Ukupno | 18,900 kg |

| | |
|---|---|
| Vrijeme zamjesa: | 3 + 6 min, spiralna mijesilica |
| Temperatura tijesta: | oko 27 °C |
| Odmaranje tijesta: | 12 – 14 sati na oko 5 °C |
| Intermedijalna fermentacija: | nema |
| Upute za rad: | Nakon odmaranja tijesta, razvaljajte tijesto na debljinu od 0,5 mm i širinu od 25 cm. Razmažite maslac, zarolajte tijesto te odrežite komade dužine oko 60 cm (oko 0,300 kg). Napravite oblik puža, postavite na plehove sa papirom za pečenje i stavite peći nakon ¾ fermentacije. |
| Završna fermentacija: | 60 – 90 min |

| | |
|---|---|
| Temperatura pečenja: | 180 – 190 °C |
| Vrijeme pečenja: | 15 – 18 min |
| Upute za rad: | Nakon pečenja, lagano premazati maslacem i kad se ohladi, posipati šećerom u prahu. |