

Striezel sa LIEVITO MADRE DOLCE I ORAH NADJEVOM



Recept za oko 38 komada

Tijesto:

Pšenično bijelo brašno tip 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Maslac	1,500 kg
Jaje cijelo	0,500 kg
Sol	0,180 kg
Kvasac	0,600 kg
Voda	4,500 l
Ukupno	19,280 kg

Vrijeme zamjesa: 3 + 8 min, spiralna mijesilica

Temperatura tijesta: oko 28 °C

Odmaranje tijesta: 60 min na oko 30 °C

Dijeljenje: 0,500 kg

Nadjev od oraha:

ORAH NADJEV	9,000 kg
Slatke mrvice za kolače	1,350 kg
Jaje cijelo	1,350 kg
Voda	4,100 l
Ukupno	15,800 kg

Vrijeme bubrenja: oko 15 min

Dijeljenje: 0,400 kg



- Upute za rad: Razvaljajte tijesto na veličinu oko 30 x 40 cm i ravnomjerno rasporedite nadjev od oraha. Zarolajte tijesto po dužini, zarezite po sredini i napravite pletenicu. Postavite pletenicu na plehove s papirom za pečenje, ostavite fermentirati te stavite peći.
- Završna fermentacija: 60 – 80 min
- Temperatura pečenja: 180 – 190 °C
- Vrijeme pečenja: 25 – 30 min
Nakon pečenja, premažite s želeom od marelice i ukasite po želji.