

## Twister s nadjevom od rajčice i zelenog pira koristeći VEGRAIN GREEN SPELT SNACK, RUSTICO i BACKEXTRAKT



### Nadjev od rajčice i zelenog pira:

Konzervirana rajčica, sjeckana	0,600 kg
Voda	0,600 l

VEGRAIN GREEN SPELT SNACK	0,600 kg
Ukupno	1,800 kg

Upute za rad:                      Zakuhajte zajedno rajčicu i vodu i umiješajte VEGRAIN GREEN SPELT SNACK.

### Tijesto:

Pšenično bijelo brašno tip 550	10,000 kg
RUSTICO	0,400 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Veganski margarin	0,400 kg
Sol	0,200 kg
Kvasac	0,600 kg
Led u listićima	1,600 kg
Voda, oko	3,150 l
Ukupno	16,550 kg

Vrijeme zamjesa:                      3 + 2 min, spiralna mijesilica

Temperatura tijesta:                      23 °C

Odmaranje tijesta:	30 min
Dijeljenje:	po želji
Intermedijalna fermentacija:	nema
Upute za rad:	Uklopite 0,250 – 0,300 kg biljne masnoće (shortening) za svaki kg tijesta uz tri pojedinačna okreta. Pustiti da odmara 10 minuta između svakog okreta i nakon toga razvaljati na debljinu od 3 mm i širinu od oko 20 cm. Rasporedite nadjev od rajčice i zelenog pira na jednu polovicu i poklopite s drugom polovicom tijesta. Pospite sa suhim mediteranskim začinima, izrežite u trakice širine 2 cm i uvijte ih zajedno. Postavite na plehove i nakon završne fermentacije stavite peći, uz dodatak pare.
Završna fermentacija:	oko 30 min
Temperatura pečenja:	230 °C, uz dodatak pare
Vrijeme pečenja:	12 – 15 min