

БАНИЦА – ръчна МАЯНО КУРУ с ПРЕФЕРМЕНТ

330118	Брашно СУПЕР ЕЛЕФАНТ глютен 58%	1000гр.
330101	Брашно СУПЕР СИЛНО глютен 31%	1000гр.
	Сол	40гр.
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99,8%	200гр.
180110	Маргарин жълт РУЛ ДРАГСБЕРГ нарязан на кубчета	600гр.
180207	Сорт фат	600гр.
	Вода	500гр.
	Яйца	100гр.
	Захар	75гр.
	Мая	20гр.
180603	Набухвател Бейкин Паунтер ХЕРКУЛЕС	20гр.
210220	Бюкер вино префермент	60гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ - МЕТОД

- Измесваме брашната и яйцата заедно с всичките мазнини нарязани на кубчета за 3-4мин.
- Добавяме набухвателя ХЕРКУЛЕС и разбиваме за още 2 мин.
- Добавяме маята на трохи ии разбиваме за още 3-4 минути докато се получи ронливо тесто.
- Разтваряме добре захарта и солта във водата.
- Добавяме водата към тестото малко по малко и продължаваме разбиването за около 2 мин.
- Температура на тестото 25оС.
- Оформяме топки с тестото, размер по желание. Почивка на тестото 60мин. в хладилника.

(Ако желаем тестото да има малко многолистен характер, след почивката, отваряме лист и оформяме една сгъвка. Опаковаме тестото в фолио и оставяме да почине за няколко часа в хладилника.)

- Отваряме 3мм. оформяме и пълним.
- Печене на 180-190° С за 15-35 мин. в зависимост от размера.

ПЪЛНЕЖ

	Сирене	3000 гр.
	Извара	1500 гр.
	Кашкавал	450 гр.
	вода	1000 гр.
183601	Крем бешамел Crème Béchamel KOMPLET	300 гр.
	Яйце (по желание)	1бр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ

Подова пещ 190-200°С / конвектомат 170-180°С около 30-35мин. за голяма баница, 15-20мин. за малка

