Ensaimada z LIEVITO MADRE DOLCE

Receptura na ok. 60 sztuk

Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Jaja całe	1,000 kg
Masło	0,700 kg
Cukier	0,500 kg
Sól	0,200 kg
Drożdże	0,500 kg
Woda, ok.	4,000 l
Ciężar ciasta	18,900 kg

Czas miesienia:	3 + 6 minut, mieszałka spiralna
Temperatura ciasta:	ok. 27 °C
Leżakowanie:	12 – 14 godzin w temp. ok. 5 °C
Fermentacja wstępna:	brak
Wskazówki przygotowania:	Po leżakowaniu ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 mm i szerokość 25 cm. Następnie ciasto posmarować gęstym klarowanym masłem, zwinąć i pokroić w paski o długości ok. 60 cm (ok. 0,300 kg). Paski ciasta zwinąć luźno w ślimaka, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec w ¾ gary.

Fermentacja końcowa:	60 – 90 minut
Temperatura wypieku:	180 – 190 °C
Czas wypieku:	15 – 18 minut
Wskazówki przygotowania:	Po upieczeniu lekko posmarować masłem i po ostygnięciu oprószyć cukrem pudrem.