

ZIEMASSVĒTKU AUGĻU MAIZE

Strādājot ar maisījumu maizei Jagiellonski, iegūsiet maizi ar izcilu garšu, īpašu mīkstum un porainību!

Recepte

Maisījums maizei Jagiellonski	250 g
Kviešu milti Ekstra	1'000 g
Sāls	15 g
Presētais raugs l'Hirondelle	40 g
Rozīnes	400 g
Žāvētas aprikozes	600 g
Žāvētas dzērvenes	300 g
Piparkūku garšviela	10 g
Ūdens	960 g
	3'215 g

<u>Mīklu mīciet:</u>	10 minūtes lēni un 1 minūti ātri, beigās pievienojiet žāvētos augļus
<u>Daliet:</u>	~450-460 g, lieciet formās
<u>Raudzējiet:</u>	90 minūtes
<u>Cepiet:</u>	krītošā režīmā no 220°C (1 minūti) uz 170°C, 35 minūtes

