

KVIEŠU-RUDZU MAIZE “ARTISAN STILĀ”

Veidojiet tikai sev piemērotu unikālu sortimentu ar maisījumu maizei Jagiellonski!
Kraukšķīga garoziņa, izcila garša, sulīgs mīksts!

RECEPTĒ

Kviešu milti Ekstra	1'600 g
Rudzu milti	1'200 g
Maisījums maizei Jagiellonski	600 g
Cukurs	150 g
Presētais raugs l'Hirondelle	100 g
Sāls	20 g
Kon-Cept Rapšu eļļa 100%	60 g
Ūdens	2'500 g
	6'230 g

<u>Mīklu mīciet:</u>	11 minūtes lēni un 3 minūtes ātri
<u>Atpūtiniet:</u>	40 minūtes
<u>Daliet:</u>	~400-460 g, lieciet formās, izkaisītās ar miltiem
<u>Raudzējiet:</u>	60 minūtes, izņemiet no formām, veidojiet individuālu dekoru ar nazi vai izmantojot trafaretu
<u>Cepiet:</u>	210°C ar tvaiku 30 minūtes

