

LIELDIENU PĪRĀGS

Pamatrecepte:

Kviešu milti Ekstra	1'000 g
Maisījums Maslany	100 g
Olas	160 g
Cukurs	160 g
Presētais raugs l'Hirondelle	100 g
Sāls	20 g
Ūdens	330 g
Margarīns leva	200 g
Rozīnes	400 g
	2'470 g



<u>Mīklu mīciet:</u>	5 minūtes lēni un 4 minūtes ātri, beigās pievienojiet margarīnu un rozīnes
<u>Atpūtiniet:</u>	30 minūtes
<u>Daliet:</u>	520 g, lieciet formās
<u>Raudzējiet:</u>	90 minūtes, 70-80%, 34-36°C
<u>Cepiet:</u>	24 minūtes 170-180°C, ar tvaiku