

Ensaïmada (İspanyol Çöređi)

LIEVİTO MADRE DOLCE ile çalışılmış



Reçete yaklaşık 60 adet için

Buđday unu tip 550	10,000 kg
LIEVİTO MADRE DOLCE	2,000 kg
Yumurta	1,000 kg
Tereyağı	0,700 kg
řeker	0,500 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,500 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>4,000 l</u>
Toplam ağırlık	18,900 kg

Yođurma suresi:	3 + 6 dakika, spiral yođurucu
Hamur sıcaklığı:	Yaklaşık 27 °C
1. Fermantasyon:	Yaklaşık 5 °C'de, 12 – 14 saat
Ara dinlendirme:	Yok

- Uygulama: Hamur dinlendirildikten sonra yaklaşık 0,5 mm kalınlığında ve 25 cm genişliğinde açılır. Daha sonra üzerine yoğun kıvamlı tereyağı sürülür, hamur sarılır ve yaklaşık 60 cm uzunluğunda (yaklaşık 0,300 kg) şeritler halinde kesilir. Gevşek bir şekilde salyangoz şekli verilerek pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsilerine dizilir. Mayalandırma süresinin $\frac{3}{4}$ 'ünde pişirilir.
2. Fermantasyon: 60 – 90 dakika
- Fırın sıcaklığı: 180 – 190 °C
- Pişirme süresi: 15 – 18 dakika
- Uygulama: Pişirildikten sonra üzerine hafif tereyağı sürülür ve soğuduktan sonra pudra şekeri elenir.