

Striezel (Örgü Çörek)

LIEVITO MADRE DOLCE ve MELLA-NUSS ile çalışılmış



Reçete yaklaşık 38 adet için

Hamur:

Buğday unu tip 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Tereyağı	1,500 kg
Yumurta	0,500 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,600 kg
Su	4,500 l
Toplam ağırlık	19,250 kg

Yoğurma süresi: 3 + 8 dakika, spiral yoğurucu

Hamur sıcaklığı: Yaklaşık 28 °C

1. Fermantasyon: Yaklaşık 30 °C'de, 60 dakika

Hamur ağırlığı: 0,500 kg

Fındık dolgusu:

MELLA-NUSS	9,000 kg
Tatlı kek kırıntıları	1,350 kg
Yumurta	1,350 kg
Su	4,100 l
Toplam ağırlık	15,800 kg

Şişme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Ağırlık: 0,400 kg

- Uygulama: Hamur yaklaşık 30 x 40 cm ölçülerinde açılır ve fındık dolgusu eşit şekilde hamurun üzerine yayılır. Daha sonra uzunlamasına yuvarlanır, ortasından kesilir ve örgü şeklinde örülür. Striezeller pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsilerine dizilir, mayalanmaya bırakılır ve pişirilir.
2. Fermantasyon: 60 – 80 dakika
- Fırın sıcaklığı: 180 – 190 °C
- Pişirme süresi: 25 – 30 dakika
- Uygulama: Pişirildikten sonra Striezellerin üzerlerine kayısı jölesi sürülür ve isteğe göre süslenir.