

JAVASOLT BEÁLLÍTÁSOK AZ EGYES TARTOZÉKOKHOZ 1,5 KG ÖSSZETEVŐHÖZ

tartozékok sebesség		Idő (min.)	A termékek maximális mennyisége egy tálban	Munkaköri leírás
Keverő többkomponensű tömegekhez (horog) (12)	1 - 4 3 - 5	1000 g liszt+538 g víz		1. sebesség 30 másodpercig, 2. sebesség 30 másodperc. majd a 3. sebesség 2 és 4 perc között.
Keverő szilikon kivitelben (10)	5 - 9 3 - 10	660 g liszt+840 g víz		2. sebesség 20 másodpercig, 4. sebesség 2 perc 40 másodpercig.
Keverő könnyű tömegek habosításához (11)	9 - 11 3 - 10	3 tojásfehérje (minimum)	sebesség 10 3 percig.	

ELŐÍRÁSOK

TEKERCEK LENMAGGAL

- ✓ 30 g lenmag
- ✓ 40 g vizet
- ✓ 250 g kenyérliszt
- ✓ 3 g száraz élesztő
- ✓ 30 g cukrot
- ✓ 5 g só
- ✓ 10 g tejpor
- ✓ 150 g vizet
- ✓ 20 g puha vaj
- ✓ 1 tojás



6) A zsemlet megkenjük felvert tojással. Helyezze egy 180° C-ra előmelegített sütőbe felülről alul, süsse 20 percig. A sütőből való eltávolítás után hagyja lehűlni.

FRANCIA KENYÉR

- ✓ 250 g búzaliszt
- ✓ 50 g rozsliszt
- ✓ 150 g vizet
- ✓ 10 g cukrot
- ✓ 4 g száraz élesztő
- ✓ 3 g só



ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Áztassa a lenmagot vízben 12 órán át.
- 2) Szerelje fel a keverőt többkomponensű tömegekhez (horog).
- 3) Tegyen egy tálba kenyérlisztet, száraz élesztőt, cukrot, sót, tejport, vizet.
- 4) Gyúrjuk 1–3 sebességgel, amíg az összetevők össze nem állnak, majd adjuk hozzá a vajat, és folytassa a tészta dagasztását simára. Ezután adjunk hozzá lenmagot, és folytassa a dagasztást.
- 5) Állítsa le a robotot, fedje le a tálat egy ruhával, és hagyja, hogy a tészta felemelkedjen. Állítsa a fűtési (fermentációs) funkciót 38° C-ra 30 percig. Ezután ismét alaposan gyúrja meg a tésztát, vegye ki a tálból és formáljon 6 zsemlet. Fedjük le a zsemlet egy ruhával, és hagyjuk meleg helyen 1 órán át felkelni.

ELŐKÉSZÍTÉS:

- 1) Szerelje fel a keverőt többkomponensű tömegekhez (horog).
- 2) Tegye az összes hozzávalót egy tálba, és keverje össze 1-3 sebességgel az összetevők kombinálásához.
- 3) Állítsa le a robotot, fedje le a tálat egy ruhával, és hagyja, hogy a tészta felemelkedjen. Állítsa a fűtési (fermentációs) funkciót 30° C-ra 30 percig. Ezután ismét alaposan gyúrja meg a tésztát.
- 4) Vegye ki a tésztát a tálból, és tekerje ovális alakba, majd tekerje tekercsbe. Helyezze a kenyeret egy formába az ágy alá, fedje le egy ruhával, és hagyja meleg helyen kb. 1 órán át kelni.
- 5) A kenyér felületét megkenjük szezámmal, és tegyük 180°C-os előmelegített sütőbe