

KANELITÄYTEPULLA

RAAKA-AINE

970001	Vehnäjauho	2300 g	54,8 %
562452	Kidesokeri hieno	300 g	7,2 %
307231	Tuorehiiva	140 g	3,3 %
414557	Suola	35 g	0,8 %
920722	Soffino	25 g	0,6 %
930310	Voi	300 g	7,2 %
151013	Kardemumma	25 g	0,6 %
961210	Laktoositon maitojauhe	70 g	1,7 %
	Vesi	1000 g	23,8 %
		4195 g	100 %

Sekoitusaika	2+7 min
Taikinakone	spiraali
Taikinan lepoaika	10 min
Nostatusaika	60 min
Nostatuslämpö	35°C
Kaapin kosteus	75 %
Paisto Vuokatäytepullat	200°C 8 min

Kaulaa taikina 3,5 mm ulos 25 cm leveys.

Levitä Kaneliremonssitäyte (970205), rullaa ja saksii muotoon.

Leikkaa 100gr palat ja aseta Capri- pahvikapseliin. (911340)

Nostata, voitele Munamassalla (902215) ja paista.

Sudi pullat heti paiston jälkeen sulatetulla Tuorejuusto Frostingilla (950466).

Pakkaa 2-kappaleen muovirasiaan (910535).