

KIIVIINERI

RAAKA-AINE

970001	Vehnäjauho	4 872 g
	Vesi 12 C	2 180 g
951218	Kuivahiiva	73 g
930310	Voi, laktoositon	250 g
414557	Suola	112 g
405522	Sokeri	336 g
902015	Kananmuna	504 g
	Värjättävän taikinan osuus:	1 680 g
	(otetaan valmiista perustaikinasta)	
T023128	Colorgel vihreä	n. 8 g
	Kaulintarasva:	
956106	Kaulinta 12	2 000 g
		10 327 g

VALMISTUS

Sekoitus aika:	2+6
Taikinakone:	Spiraali
Taikinan lepoaika:	10-15min
Nostatusaika:	90-120min
Nostatuslämpö:	32 °C
Kaapin kosteus:	65 %
Paisto arinassa:	220-200 °C
Aika:	n. 13-15 min

1. Sekoita perustaikina ja pakkaa kaulinta 12 perustaikinan sisään.

2. Kaulitse 1x4, 1x3, 1x4

3. Aukikaulaa 4 mm
Kostuta pintaa hieman vedellä

4. Kaulitse värjätty taikina mahdollisimman ohueksi n.1 mm, aseta sitte perustaikinan päälle

5. Leikkaa 9x9cm neliöiksi ja taita suorat sivut keskelle

6. Nostata

7. Täytä viineri ja paista kauniin ruskeaksi

8. Anna hieman höyryä

9. Viimeistele kuumahyytelöllä.



**Näyttävä,
värikäs viineri
kiivitäytteellä.**