

SALTED CARAMEL PECAN BUN

RAAKA-AINE

970001	Vehnäjauho	2 300 g
562452	Kidesokeri hieno	300 g
307231	Tuorehiiva	140 g
414557	Suola	35 g
920722	Soffino	25 g
930310	Voi	300g
151013	Kardemumma	25 g
961210	Laktoositon maitojauhe	70 g
	Vesi	1 000 g
140044	Leipurin Caramel-täyte	500 g
920100	Karkea merisuola	15 g
	Pecan pähkinä	500 g
920514	Bienex	500 g
193060	Taloussiirappi	
		5 710 g

VALMISTUS

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

Kauli taikina 3,5 mm noin 25 cm leveyteen. Levitä päälle Caramel-täyte. Ripottele päälle karkea merisuola.

Rullaa ja leikkaa noin 100 g paloiksi. Nostata ja voitele. Sekoita pecanpähkinä ja Bienex sekaisin ja annostele pullien päälle.

Pursota päälle massapussilla taloussiirappia, kun pulla on vielä lämmin.

Pullaherkku amerikkalaiseen tyyliin: ripaus suolaa, karamellia ja pekaanipähkinöitä.

