



Vánočka

na rostlinném
základě

Ingredience

Pšeničná mouka hladká T530	100%
Cukr	18%
Mimetic Incorporation	17%
Droždí	5,5%
Easy Soft´r plant based	10%
Belcolade Cacao-Trace K10	15%
Soft´r smooth	1%
Voda	45%

Mašlování:	Sunset Glaze
------------	--------------

Pracovní postup

Mísení	4' pomalu + 5' rychle
Teplota těsta	26-28°C
Zrání	20' ambientní teplota
Dělení	400g
Předkynutí	-
Tvarování	pletení podle vybraného způsobu
Kynutí	60-70' při 34-36°C, 70% vlhkost
Dekorace před pečením	mašlování Sunset Glaze, případně posyp nebo dekorace
Teploty pečení °C	180°C - etážová pec
Čas pečení	30-35'