



TUOTEKATEGORIA

Kahvileipä



MUNKIT

TUOTEKUVAUS

Berlinermixillä valmistat helposti työstettävän munkkiseoksen esim. berlininmunkkien ja muiden uppoaistettavien tuotteiden valmistukseen.

AINESOSAT

Ryhmä 1

Ainesosa	KG
Berlinermix	2.000
Vesi	0.600
Kananmuna	0.400
Kuivahiiva	0.050
Kokonaispaino: 3.050	

TYÖOHJE

Sekoita ainekset tasaiseksi massaksi, jonka lämpötila on noin 26-27 °C. Anna taikinän levätä 10 minuuttia, jonka jälkeen paloittele ja muotoile taikinasta sopivan kokoisia munkkeja. Nostata noin 50 minuuttia 37 °C:ssa ja kypsennä paistoöljyssä, jonka lämpötila on 180-190 °C. Täytä munkit hillolla ja pyörittele sokerissa tai koristele pomadalla.

Jos käytät tuorehiivaa, määrä on kolminkertainen kuivahiivaan verrattuna ja vähennä samalla reseptistä vettä 100g.