

PURUKOOK KEEDISEGA

Kogus 100 tk

KIRJELDUS

Purukook keedisega on ümara kujuga väikesai, millel on alumine kiht õhukesest pärmitaignast, peale pritsitud viis väikest keedisetäppi ja kaetud rikkalikult puruga.

1 tk kaal 115 g

TAIGEN

Koostis

| Ained | Kogused kg |
|-----------|------------|
| Nisujahu | 3,8 |
| Presspärm | 0,08 |
| Muna 4 tk | 0,2 |
| Suhkur | 0,3 |
| Margariin | 0,25 |
| Sool | 0,03 |
| Vesi | ~1,7 |

Valmistamine

Kõik toorained asetatakse katlasse ja segatakse ühtlaseks taignaks.

↓ 30 °C

⌚ 30-40 min

PURUPUISTE

Koostis

| Ained | Kogused kg |
|-----------|------------|
| Nisujahu | 2,5 |
| Suhkur | 2,17 |
| Margariin | 2,17 |

Valmistamine

Kõik toorained asetatakse katlasse ja segatakse purutaolise massi tekkimiseni.

VORMIMINE

Koostis

| Ained | Kogused kg |
|--------|------------|
| Keedis | 1,5 |

Kirjeldus

Kerkinud taigen vormitakse kuklikujuliseks, taignatüki kaal 55g, kaetakse kilega ja lastakse kerkida.

Seisnud taignakuklid rullitakse ümarakujuliselt lahti. Asetatakse küpsetusplaadile.

Lahti rullitud taignale pritsitakse peale keedist à 15g (5 täppi).

Kaetakse rikkalikult purupuistega à 70g.

Asetatakse kerkekappi.

Kerke aeg ~30 min.

VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Koostis

| Ained | Kogused kg |
|------------|------------|
| Tuhksuhkur | 0,1 |

Kirjeldus

Küpsetatakse.

↓ 195-200°C

⌚ 10-15 min

Küpsenud ja jahtunud toode viimistletakse tuhksuhkruga.