

Kulitsch

com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Esponja

Farinha de trigo	1,000 kg
Levedura	0,050 kg
Água	1,000 kg
Total	2,050 kg

- Misturar os ingredientes 4 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco 2 horas à temperatura ambiente.

Massa

Farinha de trigo de média força	4,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,050 kg
Açúcar	0,550 kg
Manteiga	0,900 kg
Gemas de ovo	0,150 kg
Levedura	0,200 kg
Leite (aprox.)	1,550 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,030 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,030 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,050 kg
Sultanas (maceradas com brande)	1,000 kg
Amêndoas fatiadas	0,250 kg
Total	11,760 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica. No final da amassadura, adicionar as sultanas e as amêndoas fatiadas.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Deixar fermentar em formas redondas de 14 cm de diâmetro e pintar com ovo.
- Cozer a 180 °C (com o registo aberto) durante cerca de 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidos, decorar com cobertura e as iniciais XB.

