Kulitsch
con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo	1,000 kg
Levadura	0,050 kg
Agua	1,000 kg
Total	2,050 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque 2 horas a temperatura ambiente.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	4,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,050 kg
Azúcar	0,550 kg
Mantequilla	0,900 kg
Yema de huevo	0,150 kg
Levadura	0,200 kg
Leche (aprox.)	1,550 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,030 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,030 kg
PASTA RON DE JAMAICA	0,050 kg
Pasas sultanas (maceradas en brandy)	1,000 kg
Almendras laminadas	0,250 kg
Total	11,760 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Al final del amasado, añadir las pasas sultanas y las almendras laminadas.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Dejar fermentar en moldes redondos de 14 cm de diámetro y pintar con huevo.
- Cocer a 180 °C (con el tiro abierto) durante unos 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, decorar con glasa y las iniciales XB.