

Z dobrego wypieczesz najlepsze!

RECEPTURA KOMPLET

Babka drożdżowa



Forma komin ok. 1 L x 5 szt.

Ciasto:

KOMPLET Gourmet Królewskie 30	300 g
mąka pszenna	700 g
cukier	100 g
margaryna	150 g
jaja	100 g
drożdże	70 g
woda	400 g
	<hr/>
	1.820 g

Bakalie:

rodzynki	250 g
skórka pomarańczowa kandyzowana	150 g
	400 g

Dekoracja:

pomada z KOMPLET Magic Fondant	300 g
(patrz: receptura podstawowa)	
łączna ilość	<hr/>
	6.470 g

Wykonanie

- 1 Wszystkie składniki ciasta, oprócz bakalii, wyrobić w miksarce spiralnej. Czas wyrabiania: 1 minuta – pierwszy bieg (miesiarka spiralna) 8 minut – drugi bieg
- 2 Pod koniec mieszania dodać bakalie. Ciasto odstawić do spoczynku.

Sprawdź także inne receptury z użyciem **KOMPLET Gourmet Królewskie 30**:



Wianki migdałowe



Kokardki drożdżowe z makiem



Ciasto serowe z bakaliami



KOMPLET Polska

www.komplet.pl