



# DROŹDŹOWA BABKA Z RODZYNKAMI

## INFORMACJE OGÓLNE

Tradycyjna forma, doskonały smak i świetna kalkulacja. Dzięki zastosowaniu Koncentratu Ciasta Drożdżowego w procesie przygotowania ciasta całkowicie eliminujemy jaja z receptury, co nie tylko upraszcza proces, ale znacząco poprawia ekonomikę produkcji.

Przyjemny aromat, długa świeżość i ładna barwa ciasta drożdżowego są świetnymi

## SKŁADNIKI



### WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



### KATEGORIA

Receptury cukiernicze,  
Receptury piekarnicze



### OKAZJA

Boże Narodzenie, Do kawy,  
Słodka przekąska, Święta  
Wielkanocne



### GOTOWY PRODUKT

Babka

**Grupa ciasto**

Składnik	KG	%
<b>KONCENTRAT CIASTA DROŻDŻOWEGO</b>	0.400	6.60
Mąka pszenna	2.000	32.80
Cukier	0.400	6.60
Margaryna	0.500	8.20
Drożdże	0.140	2.30
Rodzynki	0.500	8.20
Woda	1.200	19.70
<b>Waga całkowita:</b>	<b>5.140</b>	

**Grupa dekoracja**

Składnik	KG	%
Polewa lukrowa (glazura)	0.800	13.10
Skórka pomarańczowa	0.160	2.60
<b>Waga całkowita:</b>	<b>0.960</b>	

**wydajność:** 15 form po ok 340 gramów (bez dekoracji)

## METODA

Odważyć składniki na ciasto, rodzynki pozostawić do namoczenia. Mieszenie (maszyna spiralna) 7 minut na wolnych obrotach. Po tym czasie należy dodać rodzynki i mieszać 2-3 minuty na szybkich obrotach.  
Temperatura ciasta: 27-29°C.

Po wyrobieniu ciasto powinno leżakować ok 15 minut. W tym czasie przygotować foremki babki spryskując je środkiem antyadhezyjnym **SPRINK.**

Podzielić ciasto na kęsy po około 340 g (15 sztuk) i włożyć do foremek.

Wstawić do garowni, temperatura 32°C, wilgotność 70%, czas rozrostu około 40 minut.

Babki wstawić do pieca, temperatura wypieku 190°C góra i dół, czas wypieku około 30 minut.

Po wypieczeniu wystudzić i udekorować polewą lukrową i skórą pomarańczową lub innymi dodatkami według uznania.