

Przekąski Pełne Ziarno

KOMPLET PEŁNE ZIARNO

Ciasto

Chleb Pełne Ziarno (bezpośrednie prowadzenie ciasta)	1.000 g
Ser, utarty (Gouda)	200 g
Cebula prażona	200 g
Marchewka, świeża, tarta	200 g
Oliwki zielone siekane	200 g
Szynka pokrojona w kosteczkę	200 g
łącznie Ciasto	2.000 g

wykonanie:

Odpowiednie składniki dodać do ciasta Pełne Ziarno, a następnie wyciskać w formie kleksów na przygotowaną blachę do pieczenia.

Czas gary: 25-35 minut

Temperatura pieczenia: około 230°C, pod parą, po 2 minutach otworzyć wyciąg

Czas pieczenia: około 15 minut

UWAGA: Ilościowa proporcja dodatków wynosi 200 g dodatku na 1000 g ciasta Pełne Ziarno



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com