

## Pikanti siera kliņģeri

### Mīkla

- 0,625 kg **Hellin- kviešu milti 550**
- 0,625 kg **Westfalia Multimix**, cepamais maisījums kārtainās, picas un sāļās smilšu mīklas pagatavošanai
- 0,625 kg auksts ūdens
- Sastāvdaļas jaukt ar spirālveida maisītāju, 2 minūtes lēni tad 2 minūtes ātri.
- 1,000 kg **Westfalia Plundercroissantplatte**, margarīns kārtainajai mīklai ar sviesta garšu
- Ierullēt margarīnu ar 2 vienkāršajām un 2 dubultajām rullēšanas tūrēm.



### Siera smilšu mīkla

- 0,800 kg **Westfalia-W-Superback 38**, labākais margarīns cepšanai
- 0,150 kg **Eifix Vollei**, pasterizēta šķidra ola
- 0,030 kg paprikas pulveris
- 0,015 kg sāls
- 1,000 kg **Hellin-kviešu milti 550**
- 0,600 kg siers, smalki sarīvēts
- 0,015 kg **Hellin Cepampulveris**
- Margarīnu un olas samaisīt.
- Pievienot pārējās sastāvdaļas, veidojot viendabīgu mīklu.
- Mīklas atpūtas laiks vismaz 15 minūtes.

### Pagatavošana

- Gatavo kārtaino mīklu izrullēt ~6 mm biežumā.
- Siera smilšu mīklu izrullēt uz pusi šaurāku, bet tik pat garu kā kārtaino mīklu, likt uz kārtainās mīklas vienas puses, otru pusi pārlocot pāri smilšu mīklas slānim, tad izrullēt 40 cm platumā un 3 mm biežumā.
- Sagriezt 4 cm platās strēmelēs, var vienkārši savirpināt, veidot kliņģera formā - pēc izvēles.
- Sagatavoto kliņģeri apsmidzināt ar ūdeni, apbirdināt ar magonēm un sezama sēklu maisījumu tad likt uz ieeļļotas vai ar cepampapīru pārklātas plāts.
- Pēc atpūtas laika cep 190 °C temperatūrā ~19 minūtes.