

Siera kliņģeris ar rudziem un nātrēm

5,000 kg Hellin kviešu milti 550

5,000 kg Brennessel-Kruste, cepšanas maisījums ar rudzu ieraugu, linsēklām, saulespuķu un ķirbju sēklām, kaltētām nātrēm un jūras sāli. Piemērots zemnieku maizes un kukulīšu pagatavošanai

0,400 kg UNI Aktiva, svaigs raugs maiznīcām ar ļoti labu raudzēšanas spēju

5,200 kg ūdens

Mīcīšana ~2 + 8 minūtes

Mīklas temperatūra ~26-28 °C

Mīklas atpūtas laiks ~5 minūtes

Pagatavošana

- Izsvēr mīklu 350 g porcijās un pēc neilga atpūtas laika, izrullēt ~30 cm garas losnes.
- Noziest loksni ar 200 g pildījuma.
- Sarullēt kopā un veidojot apla formu likt uz plāts.
- Uzraudzēt līdz $\frac{3}{4}$ uzrūgšanai, apbirdināt ar rīvētu sieru (katram ~60 g).
- Cept ~180 °C temperatūrā ~25 minūtes.



Siera pildījuma pamatrecepte

1,000 kg Premium Käsefüllung, siera pulveri saturošs cepšanas maisījums karstum un aukstumizturīga siera pildījuma pagatavošanai maizītēm, štrichelēm utml.

2,000 kg ūdens

0,600 kg rīvēts siers

- Iejaukt viendabīgu masu un ļaut tai 10 minūtes pastāvēt.