Balt-Hellin

www.balthellin.eu

Kopenhaageni saiakesed Hefequickiga

~50 tk

5400 g	pärmi-lehttaigen (vt põhiretsepti)

Persipanitäidis

1360 g	Lubeca Lubapan
120 g	Eifix Vollei, muna

- Kõik ained segada ühtlaseks. ja lasta 10 minutit seista.

450 g	rosinad

Kaunistus

500 g	aprikoosimarmelaad
400 g	suhkruglasuur
50 g	Lubeca mandlilaast, röstitud

Pärmi-lehttaigna põhiretsept

3000 g	Hellin-nisujahu 550
500 g	Hefequick
300 g	või
120 g	kristallsuhkur
200 g	Uniferm Profiferm, pärm
350 g	Eifix Vollei, muna
1100 g	vesi

- Segada spiraalsegajaga 3+4 minutit.
- Taigna temperatuur: 20-22 °C.

2200 g	kihistusmargariin/või

- Kihistada 3 lihtsat tuuri.

Valmistamine

- Taigen rullida lahti 60 cm laiuselt 3 mm paksuseks.
- Täidis jaotada põhjale, puistata peale rosinad, lõigata pikuti pooleks ja kokku rullida.
- Lõigata poolenisti läbi ja lõigata 10 cm laiusteks tainakuteks, asetada plaatidele ja vajutada kergelt peale.
- Panna kerkima ja küpsetada 3/4 kerkelt.
- Valmis saiakesed läigestada.
- Kaunistada nagu pildil.

Küpsetamine

- Konteinerahi
- Küpsetustemperatuur: ~180 °C
- Küpsetusaeg: ~20 minutit

BRAUN