

# PELTIBUUSTI

## **Pullataikina:**

Vesi **1200 g**

4200008 / K-kidesokeri **500 g**

214081 / Tuorehiiva **120 g**

1194 / Taikinamargariini excellent **500 g**

93689510 / Soft dough konsentraatti **500 g**

1200011 / Vehnäjauho puolikarkea **2000 g**

## **Täyte:**

3874 / Kaneliremonssi **1000 g**

Voi **150 g**

4200010 / Fariinisokeri **250 g**

## **Juusto creme:**

Sulatejuusto **400 g**

Voi **180 g**

4200024 / Tomusokeri **550 g**

Takinalämpötila **26 °C**

Seikoitusaika **2+6 min**

Lepoaika **15 min**

Taikinapaino **70 g**

Leivontapeltti **Peltipannu tai GN-pakki**

Nostatusaika **45 min**

Paistolämpö **180 °C**

Paistoaika **12-15 min**

## **Leivontaohje:**

Valmista pullataikina reseptin mukaisesti.

Sekoita täytteen ainekset keskenään sekaisin.

Kaulaa taikina 40cm leveäksi, levitä täyte ja rullaa.

Paloittele 70 g kokoisiksi paloiksi ja aseta

reunalliseen paistovuokaan (esim. GN-pakki tai

peltipannu). Kohota, voitele ja paista. Tuote saa

jäädä paistotulokseltaan vaaleaksi.

Sekoita juusto cremen ainekset keskenään

sekaisin ja levitä täytettä peltibuustin päälle.



**CONDITE**