

Vita Integral Kuru

Receptura za proizvodnju integralnog „Kuru“ grčkog peciva

Sirovine	Masa	%
VITA INTEGRAL	0,6 kg	80%
Brašno T-500	2,4 kg	20%
Brašno + smeša:	3 kg	100%
Šećer	0,1 kg	±3%
So	0,06 kg	2%
Prašak za pecivo	0,06 kg	2%
Margarin (poslastičarski)	0,4 kg	±14%
Belo vino*	0,9 kg	±29%
Suncokretovo ulje	0,6 kg	20%
Masa sirovina:	±5,12 kg	

*Količina vina u receptu se može zameniti istom količinom vode. U tom slučaju treba uzeti u obzir da se smanjivanjem količine vina smanjuje i aromatičnost peciva.

Tehnološki postupak

Zames

→ U spiralnoj mesilici na niskoj brzini sjediniti sastojke mešajući nekoliko minuta; u nastavku mesiti još 1-3 minuta na višoj brzini, tako da se formira homogeno testo.

Odmor

→ Umešeno testo uviti u foliju i ostaviti na hladnom da odmori 15-20 min.

Oblikovanje i punjenje

→ Testo koristiti u izradi raznih oblika, koje potom puniti sa **Filom od šampinjona, Filom Spanać & Brokoli, Pizza filom** uz dodatak kačkavalja i/ili suhomesnatih proizvoda, ili drugim punjenjima po želji. Testo se takođe može seći u klasične krekerne.

Dekoracija

→ Pecivo dekorisati posipom **Vita Posip**.

Pečenje

→ Temperatura pečenja: u zavisnosti od veličine i punjenja peciva – od 210 do 230°C.
Vreme pečenja: u zavisnosti od veličine testanih komada i njihovih punjenja – od 10 do 15 min.

Skladištenje testa

→ Preostalo testo koje nije ispečeno se može skladištiti u frižideru i po potrebi dalje koristiti u izradi Kuru peciva.