



«РОМОВАЯ БАБА»

2,000	кг	пшеничная мука
0,660	кг	«Дунайский концентрат»
1,200	кг	вода (кол-во воды зависит от качества муки)
0,140	кг	дрожжи прессованные
0,200	кг	сахар – песок
0,100	кг	маргарин
0,400	кг	изюм

4,700 кг Всего массы

Время замеса:	5 минут медленно
	5 минут быстро
Тестомес	спиральный
Температура теста:	28-26 °C
Время отлежки теста:	10-20 минут
Расстойка в расстоечной камере:	45 мин
Порция теста:	0,026 кг
Температура печи:	210-220°C
Время выпечки:	12-15 минут

Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто мягкой консистенции. После отлежки тесто взвесить, разделить на порции, придать необходимую форму.

После выпечки обязательно погрузить в сироп пропитку с ароматизатором ром или в сироп с добавлением рома.

Для отделки готовых изделий можно использовать помадку, сахарную пудру, орех, кокосовую стружку и другие виды отделки.

Расстойку ведут при температуре 30-35°C и относительной влажности воздуха 65-75% в течение 40-70 минут. Перед выпечкой изделия смазывают яйцом или глянцем.