«СДОБА С ИЗЮМОМ»

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 ^{0}C
Время отлежки теста:	10-20 минут
Расстойка в расстоечной камере:	45 мин
Порция теста:	0,056 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.

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

Расстойку ведут при температуре 30-350С и относительной влажности воздуха 65-75% в течение 40-70 минут. Перед выпечкой изделия смазывают яйцом или глянцем.