ШТРУДЕЛЬ ТВОРОЖНЫЙ (ТУ)

1,200	кг	пшеничная мука
0,550	кг	вода (количество зависит от качества муки)
0,015	кг	соль
0,050	кг	яйцо
0,120	**кг**	**Линцпастер** (RU43207100)
0,005	кг	ром или уксус
1,940	**кг**	**Всего теста**

Время замеса: 4-5 минут медленно
3-5 минут быстро

Температура теста: 20-22^{0}С

Отлёжка теста: 10 минут

Температура печи: 230-200°С

Время выпечки: 40 - 60 минут

Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. Использовать холодную воду (часть воды можно заменить льдом). На 1000 г теста использовать 500 г маргарина. Консистенция теста и маргарина должна быть одинаковая.

Слоение – одно простое, одно сложное, отлежка 20 минут (при температуре 4±2), одно простое, одно сложное, не тоньше чем 10 мм.

Тесто после отлежки раскатать в пласт толщиной от 1,5 до 2,5 мм.

Раскатанное тесто нарезают на пласты размером 55 х 90-100 см, делят пополам по длине, выкладывают начинку на середину заворачивают края и через 10-15 мин отправляют на замораживание при температуре минус 30-40° С и через 45-60 минут упаковывают в полиэтиленовые пакеты и хранят при температуре минус 18° С.

Перед выпечкой тестовые заготовки размораживают в течение 2 часов при комнатной температуре, смазывают яйцом или **глянцем,** делают наколы и выпекают без пароувлажнения.

Творожная начинка

1,000	**кг**	**Топфенфикс** (RU41448100)
2,000	кг	вода
1,800	кг	творог
0,600	кг	изюм
		Все ингредиенты перемешать до однородной массы.
5,400	**кг**	**Всего начинки**