

СЫРНЫЕ ШАРИКИ с Луком

10,000 кг	Смесь сухая «Чизболлз»
4,000 кг	Яйца
0,500 кг	Лук жареный
1,500 кг	Масло подсолнечное
<u>4,000 кг</u>	<u>Вода</u>
20,000 кг	Выход теста

Время замеса:	3-5 мин.
Тестомес:	спиральный
Температура теста:	25 - 28 °С
Отлежка теста:	10-15 мин.
Вес тестовой заготовки:	0,045 кг
Температура выпечки:	180 °С
Время выпечки:	25 мин.

Способ приготовления:

Соединить все ингредиенты, кроме **лука** согласно рецептуре, перемешивать в миксере в течение 3-5 мин, в конце добавить **жареный лук**, перемешать. Дать тесту отлежаться 10-15 мин. После чего разделить его на куски по 45 г, округлить и выложить на листы. Выпекать в течение 25 мин. без пароувлажнения при температуре 180 °С.