Урок УП ПМ05.

Тема: Приготовление кулебяки

Рецептура в граммах

Тесто

Мука 415г

Сахар 17маргарин 10

Меланж 10

Дрожжи сухие 4

Соль 2

Вода или молоко 170

Фарш 530 г может быть разным: капуста тушеная, мясо с луком, мясо с рисом, рыбный, грибной и т.д.

Для смазки: меланж 10г смазывать кулебяку перед выпечкой

Масло растительное для смазки листов 3

 Выход готового изделия 1шт весом 1000г или 1кг

 Тесто готовится опарное дрожжевое. 2 часа опара бродит, потом тесто 2 часа и потом берем теста 600гр подкатываем в виде жгута, расстаиваем 8 – 10 минут и раскатываем в пласт толщиной 1см

 шириной 18 – 20 см, длиной по размеру кондитерского листа. Посередине пласта ( по всей длине) равномерно распределяем фарш 530 г и защипываем края. Кулебяку перекладываем на смазанный лист швом вниз и выравниваем. Поверхность украшаем вырезанными из оставшегося теста украшениями( листики, цветочки и тп.) и приклеиваем их меланжем. Изделие расстаиваем 25- 30 минут при т30 – 35 град. Перед выпечкой смазываем меланжем , прокалываем в 3-4 местах для выхода пара и выпекаем при Т 220 – 240 град.

 Для глянца после выпечки кулебяку смазываем растопленным маргарином.

Дегустируете и описываете показатели качества как и для булочек.