

GOFRY BESKIDZKIE

Profesjonalna mieszanka do produkcji przepysznych gofrów oraz naleśników, dzięki odpowiedniej kompozycji zapewnia powtarzalność wyrobów, skraca czas przygotowania oraz wyklucza ryzyko wahań jakości surowców

Gofry:

GOFRY BESKIDZKIE	1000 g
Olej	250 g
Woda	ok. 950 g

Naleśniki:

GOFRY BESKIDZKIE	500 g
Mąka pszenna T.500	500 g
Jaja	350 g
Olej	20 g
Woda	1200 g

Przygotowanie:

składniki mieszamy razem mikserem lub rózgą, w czasie od 2 do 3 minut, następnie odstawiamy ciasto na 10 minut celem odprężenia.

Gofry pieczemy w czasie od 4 do 5 minut w temp. 200-230°C.