

CIASTO POMARAŃCZOWE

Wyśmienita mieszanka z dodatkiem suszonego soku pomarańczowego oraz aromatycznej kandyzowanej skórki pomarańczowej. Możemy z niej przygotować pyszne ciasta pomarańczowe, ciasta z owocami, babki pomarańczowe, blaty, spody, muffinki itp...

Receptura podstawowa

CIASTO POMARAŃCZOWE	1000 g
Jaja	350 g
Olej	300 g
Woda	ok.250 g

Babka pomarańczowa

CIASTO POMARAŃCZOWE	1000 g
Jaja	450 g
Olej	300 g
Woda	ok.150-200 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy razem mieszadłem płaskim
czas mieszania: ciasto- od 0,5 do 2 min. na średnim biegu
babka- od 2 do 5 min. na średnim lub szybkim biegu
temp. pieczenia: ciasto- 180°C, babka- 170°C- przy zamkniętym cugu
czas pieczenia: od 20 do 50 min. w zależności od formy i naważki
Podłużne babki nacinamy skrobką umoczaną w oleju tuż przed włożeniem do pieca.