

BABKA CYTRYNOWA

Wysokiej jakości mix do wyrobu delikatnej i puszystej babki cytrynowej, wyróżniającej się wspaniałym smakiem, dużym przyrostem objętości, bardzo długą świeżością oraz ładnym nacięciem przy formach podłużnych.

Receptura podstawowa

BABKA CYTRYNOWA	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	100-200 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy razem różgą
czas mieszania: ok. 2 minut na średnim biegu
temp. pieczenia: 170°C- przy zamkniętym cugu
czas pieczenia: od 50 do 60 minut w zależności od wielkości babki,
podłużne babki nacinamy skrobką umaczaną w oleju.