

# CIASTO JOGURTOWE EXTRA

Profesjonalna mieszanka do produkcji doskonałych, długo świeżych ciast jogurtowych, ciast z owocami, babek jogurtowych, babek marmurkowych, keksów, muffinek, blatów, spodów itp... Jogurtowe Extra bardzo przypomina domowe wypieki, posiada delikatny, wilgotny miękisz, bardzo dobrze utrzymuje na powierzchni wszelkie dekoracje, przy odpowiednim przechowywaniu potrafi zachować świeżość nawet do 7 dni.

## Ciasto jogurtowe

<b>JOGURTOWE EXTRA</b>	1000 g
Jaja	300 g
Olej	300 g
Woda	ok.300 g

## Babka/mufinka

<b>JOGURTOWE EXTRA</b>	1000 g
Jaja	300 g
Olej	300 g
Woda	ok.400 g

## Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy razem mieszadłem płaskim  
czas mieszania: w zależności od ilości masy- od 15 sekund do 1 minuty na średnim biegu

Temp. pieczenia: 170- 180°C- przy zamkniętym cugu

czas pieczenia: od 20 do 50 min. w zależności od formy i naważki

Podłużne babki nacinamy skrobką umoczoną w oleju tuż przed włożeniem do pieca.