**PreMix KURTOS KALACS integral**

**-mod de utilizare-**

Revizia 4- 18.11.2013

**1. Aplicatie:** Obtinerea de colaci secuiesti Kurtos Kalacs, usor de succes atat prin coacere pe o rola de lemn cat si in cuptor

REAL T.D.C. este producatorul acestui premix.

**2. Avantajele utilizarii acestui premix sunt:**

* Are certificat de calitate – declaratie de conformitate, este produs in conditii care respecta normele sanitar-veterinare de siguranta a alimentului HACCP
* Din 1kg de premix se obtin 6-8 bucati kurtos functie de gramajul dorit (250 grame)
* Se adauga doar apa, ulei si drojdie

**3. Ambalare:** Saci hartie multistrat de 25 kg.

**4. Termen de valabilitate:** 6 luni intr-un loc uscat, ferit de razele soarelui, cu o temperatura 18-250C, si o umiditate de circa 60-65%.

**5. RETETA DE FABRICATIE**

- premix KURTOS KALACS integral 1 kg

- apa 584 ml

-ulei/ margarina 84 grame

- drojdie 150 grame

**6. MOD DE LUCRU**

* Framantare: 5 min. lent; in ultimul min. de malaxare lenta se adauga margarina. Se continua framantarea aluatului la viteza lenta timp de 10-15 min. Se considera incheiat procesul de framantare cand aluatul s-a desprins de pe peretii vasului in care s-a malaxat. Temperatura aluatului: 28-300C.
* Relaxare:Aluatul se lasa la relaxat 5 minute.
* Divizare: Aluatul se divizeaza in bucati si se fac fasii inguste.
* Dospire:Se lasa la dospit timp de aprox.60 min. la 30-350 C, umiditate relativa 75-85%.
* Coacerea cu aparat traditional: de preparat kurtos care consta dintr-o rola de lemn cu diametrul de 10 cm si lungimea de 40 cm, in jurul careia se infasoara fasii de aluat groase cat degetul. Suprafata exterioara a aluatului se unge inainte de coacere cu o glazura din miere si/sau galbenus de ou. Se coace la carbuni intorcand din cand in cand rola cu mana.
* Coacerea in cuptor obisnuit: se infasoara fasiile inguste de aluat pe niste tevi metalice/lemn si se coc in cuptor in tavi de copt.
* Ornarea: dupa coacere, cat sunt inca fierbinti se orneaza cu zahar, nuca, fulgi cocos, cacao..