



Zeelandia



Linzer baza

Osnovna receptura za izradu linzer testa

Sastojci	Gramaza
LINZER BAZA	1 kg
Poslastičarski margarin	0,4 kg
Voda	0,1 kg
Masa testa:	1,5 kg
<i>Po želji:</i>	
Jaja	0,05 kg

Tehnološki postupak

- Umutiti sastojke u planetarnom miskeru lopaticom na niskoj ili srednjoj brzini 1-2 minuta, tako da se formira glatko testo.
- Razvući testo u koru debljine 2-4 mm.
- Formirati kalupima ili ručno željene oblike i postaviti ih na pleh obložen papirom za pečenje ili naprskan Carlex sprejem.
- Peći na 170-180 °C, 10-15 minuta u zavisnosti od gramaže testa, po mogućnosti u etažnoj peći.
- Pošto se ohladilo, ispečeno linzer testo je spremno za finalnu doradu.