

הוראות הפשרת ואפיה לבצק רענני

1. הבצק שבידכם קפוא ויש לשמור אותו בטמפ' של -18 (מקפיא ביתי) עד להערכות לשימוש
2. ניתן לשמור בהקפאה 6 חודשים מיום האספקה
3. לקראת שימוש **(משך התהליך 72 שעות):**

1. הוצאת הבצק מהמקפיא
2. יש להוציא כל כדור מאריזת הניילון בה נמצא
3. את הכדורים יש להכניס לכלי פלסטיק עם מכסה (ניתן לרכוש בנפרד)
4. להכניס למקרר -טמפ' של 3-4 מעלות (מקרר ביתי)
5. **אין לשמן או לקמח את התבנית או הבצק**

4. לאחר 72 שעות:

1. להוציא מהמקרר (עדיין בתוך הקופסאות הסגורות) לטמפרטורת החדר
 1. בקיץ 3 שעות עד שניתן להתחיל ולעבוד עם הבצק
 2. בחורף לפחות 5 שעות עד שניתן להתחיל ולעבוד עם הבצק
5. לקראת אפיה:
 1. תנור ביתי- יש לחמם למקסימום טמפרטורה (גוף עליון+תחתון) למשך 90 דקות לפחות
 2. טאבון- בעזרת מד טמפרטורה יש לוודא שרצפת הטאבון הגיעה ל 360 מעלות וטמפרטורת החלל ל 370 מעלות.
6. רידוד:
 1. להוציא את הכדור מתוך קופסת הפלסטיק בעזרת קלף/שפכטל
 2. להניח בתוך קערה ובתוכה קמח סמולינה
 3. להוציא מהקערה ולהתחיל לרדד מהמרכז כלפי חוץ
7. רוטב וטופינג:
 1. על הבצק הפתוח יש לשים רוטב ומעליו את התוספות
 2. להכניס לתנור
 3. בתיאבון