

# Solmumunkki

## Ainekset



## valmistusohje

2000 g	Berlinermix 20
8000 g	Vehnäjauho
700 g	Tuore hiiva
300 g	Sokeri
200 g	Margariini
1800 g	Kananmuna
150 g	Suola
2700 g	Vesi

### Valmistusohjeet

Sekoitetaan spiraalikoneella 2 + 6 min. Taikinanlämpö 25°C ja taikinalepo 15 min. Kaulataan taikina 15 mm:n vahvuuteen. Leikataan taikinasta 2 x 15 cm:n nauhoja, jotka muotoillaan löysiksi solmuiksi. Nostusaika 60-70 min, annetaan kuivahtaa 5-10 min. huonetilassa ennen paistoa. Paistolämpötila 180°C. Pinnoitetaan paiston jälkeen sirosokerilla tai kanelisokerilla.