

Cookies à la citrouille avec IREKS PUMPKINSEED BREAD



Farine tout usage	7.500 kg	75 %	16 lb	8.5 oz
IREKS PUMPKINSEED BREAD	2.500 kg	25 %	5 lb	8 oz
Margarine/Beurre	5.500 kg	55 %	12 lb	2 oz
Sucre	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
Œufs entiers	2.000 kg	20 %	4 lb	6.5 oz
Poudre à pâte	0.200 kg	2 %	0 lb	7 oz
Poids total	22.700 kg		50 lb	0 oz

Temps de mélange: 2 – 3 minutes lentement

Température de cuisson: 180° C (356° F)

Temps de cuisson: approx. 10 minutes

Préparation: Pétrir dans un pétrin planétaire avec crochet ou feuille jusqu'à consistance lisse. Ne pas pétrir la pâte trop longtemps. Laisser reposer la pâte dans un endroit frais pendant au moins 30 minutes. Ensuite abaisser à la main ou à l'aide d'une machine à une épaisseur d'approx. 0.5 cm (0.2 inches) et découper les cookies. Si souhaité, décorer avec du sucre en grains, sésame ou dorure à l'œuf.