

## ال کاکا (جینجر برد)

شیرینی زنجبیلی یکی از قدیمی ترین کوکی های کریسمس است. شرکت بک الدرین اتریش، برای تولید بهترین شیرینی زنجبیلی کلاسیک، ال کاکا را ارائه می دهد. این کوکی به دلیل داشتن زنجبیل، دارای خواص ضد التهابی و آنتی اکسیدانی قوی است. زنجبیل سابقه بسیار طولانی در طب سنتی دارد. برای کمک به هضم غذا، کاهش حالت تهوع، و کمک به مبارزه با آنفولانزا و سرماخوردگی استفاده می شود. به شکل سنتی از بادام برای تزیین این کوکی استفاده می شود.



### فرمول پیشنهادی و روش تهیه:

آرد گندم:	۵۰۰ گرم
ال کاکا (۲۰ درصد-۳۰۲۵)	۲۰۰ گرم
پودر قند:	۱۵۰ گرم
شکر دانه ریز:	۱۵۰ گرم
عسل:	۲۵۰ گرم
آب:	۱۰۰ گرم

### شرایط میکس و پخت:

زمان هم زدن : ۶ - ۴ دقیقه با سرعت آرام تا زمانی که به حالت کشسان دربیاید.

نوع همزن : اسپریال

زمان استراحت خمیر : ۶۰ دقیقه

میزان وزن : اندازه دلخواه

دمای پخت : ۲۰۰ - ۱۸۰ درجه سانتیگراد

زمان پخت : ۱۲ - ۸ دقیقه

### آماده سازی:

- کلیه مواد با سرعت پایین میکس گردد تا خمیر شکل بگیرد. سپس به مدت ۶۰ دقیقه خمیر در محل خنک زمان استراحت داشته باشد.
- پس از استراحت خمیر به قطر ۴ میلی متر برش و به فرم دلخواه شکل داده شود.
- روی خمیر تخم مرغ میکس شده با شیر با کمک برس آغشته گردد.
- پخت با دمپر (ونت) باز انجام شود.

