

### 3.017 - Domáca vianočka

Kategória: Chlieb, pečivo

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Múka polohrubá	kg	3,2	3,2	4,25	4,25	5,3	5,3	6,4	6,4		
Mlieko	l	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2	2,5	2,5		
Vajcia	ks	15	0,5	19	0,65	22	0,75	26	0,9		
Maslo	kg	0,85	0,85	1,15	1,15	1,45	1,45	1,75	1,75		
Cukor práškový	kg	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1	1,2	1,2		
Cukor kryštálový	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,45	0,45		
Droždie	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Citrónová kôra	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,07	0,07	0,08	0,08		
Sol'	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko

**Hmotnosť porcie v gramoch**

porcia :	55	70	85	105	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	55	70	85	105	

### Technologický postup:

Z časti mlieka, lyžice cukru a droždia si pripravíme kvások. Maslo s práškovým cukrom vymiešame do peny, postupne pridáme celé vajcia(A - 5ks, B - 7ks, C - 8ks, D - 10ks), samostatné žĺtky(A - 10ks, B - 12ks, C - 14ks, D - 16ks), postrúhanú citrónovú kôru, preosiatu múku, soľ a vykysnuté droždie. Dôkladne vypracujeme cesto, ktoré musí byť stredne tuhé a vláčne. Cesto prikryjeme a necháme kysnúť na teplom mieste. Vykysnuté cesto premiesime. Pracovnú dosku si posypeme múkou, (A - 0,20kg, B - 0,25kg, C - 0,3kg, D - 0,4kg) a upletieme vianočky. Hotové ich necháme kysnúť ešte 15 minút na pomastenom plechu (alebo na papieri). Rúru predhrejeme na teplotu 180°C. Pred pečením vianočky potrieme roztopeným maslom(A - 0,10kg, B - 0,15kg, C - 0,2kg, D - 0,25kg) a posypeme hrubým kryštálovým cukrom. Pečieme 45 minút. Necháme vychladnúť.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]