

### 13.086 - Pizza so šunkovou salámou

Kategória: Pokrmý z mletého mäsa a polomäsité pokrmý

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	4	4	5	5	7	7	10	10		
Olej	kg	0,6	0,6	1	1	1,2	1,2	1,4	1,4		
Droždie	kg	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Cukor kryštálový	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Soľ	kg	0,07	0,07	0,09	0,09	0,1	0,1	0,12	0,12		
Mlieko	l	3	3	4,5	4,5	5,5	5,5	7,5	7,5		
Vajcia	ks	8	0,4	12	0,6	16	0,8	20	1		
Korenie na pizzu	kg	0,02	0,02	0,05	0,05	0,06	0,06	0,1	0,1		
Šunka dusená	kg	4	3,8	4,5	4,27	5	4,75	6	5,7		
Syr tvrdý	kg	2	2	2,5	2,5	3	3	4	4		
Kečup jemný	kg	2	2	3	3	4	4	5	5		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	140	200	210	310	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	140	200	210	310	

### Technologický postup:

Z časti mlieka, cukru a droždia pripravíme kvások. Múku preosejeme, pridáme cukor, soľ, vajcia, vykysnutý kvások, vlažné mlieko a časť oleja. Vypracujeme vláčne cesto, ktoré rozdelíme na rovnaké diely rozvaľkané na pláty 1 cm hrubé. Pláty uložíme na olejom vymastené plechy, potrieme kečupom, posypeme korením na pizzu a obložíme na rezančky nakrájanou šunkou. Pečieme vo vyhriatej rúre 20 minút a pred dopečením posypeme strúhaným syrom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]