

13.089 - Pizza bryndzová so šunkou

Kategória: Pokrmy z mletého mäsa a polomäsité pokrmy

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		
Mlieko	kg	3	3	4,5	4,5	5,5	5,5	6,5	6,5		
Vajcia	ks	8	0,4	12	0,6	16	0,8	20	1		
Syr tavený	kg	4	4	5	5	5,5	5,5	6	6		
Bryndza	kg	2	2	3	3	3,5	3,5	4,5	4,5		
Smotana kyslá	l	3	3	4	4	5	5	6	6		
Kôpor	kg	0,1	0,07	0,15	0,1	0,15	0,1	0,15	0,1		
Cibuľka zelená	kg	0,2	0,18	0,2	0,18	0,2	0,18	0,2	0,18		
Soľ	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Šunka dusená	kg	3	3	3,5	3,5	4	4	5	5		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	165	230	270	340	
Hmotnosť spolu:	165	230	270	340	

Technologický postup:

Z časti mlieka, cukru a droždia pripravíme kvások. Múku preosejeme, pridáme cukor, soľ, vajcia, vykysnutý kvások, vlažné mlieko, časť oleja a vypracujeme vláčne cesto. Cesto rozdelíme na rovnaké diely, rozvalkáme na pláty 1cm hrubé. Pláty uložíme na olejom vymastené plechy. Zo syra, bryndze, smotany, kôpru pripravíme zmes, ktorou potierame pláty, posypeme šunkou nakrájanou na malé kúsky a posypeme nadrobno pokrájanou zelenou cibuľkou. Pečieme vo vyhriatej rúre 20 minút.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]