

15.001 - Buchty na pare plnené lekvárom

Kategória: Pokrmy múčne

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	7,3	7,3	9	9	11,2	11,2	14,3	14,3		
Droždie	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,55	0,55	0,7	0,7		
Cukor kryštálový	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,65	0,65	0,8	0,8		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Vajcia	ks	10	0,5	14	0,7	19	0,95	23	1,15		
Olej	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7		
Mlieko	l	4	4	5,5	5,5	7,3	7,3	9	9		
Lekvár slivkový	kg	3	3	4	4	5,3	5,3	6,6	6,6		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	150	190	250	310	
Hmotnosť spolu:	150	190	250	310	

Technologický postup:

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások. Múku preosejeme, pridáme cukor, soľ, kvások a vajcia. S vlažným mliekom vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozvaľkáme, pokrájame na štvorčeky a plníme lekvárom. Uzavrieme, vyformujeme okrúhle buchty, necháme na doske vykysnúť a varíme na pare. Uvarené popicháme vidličkou, potrieme olejom. Podávame s posýpkou podľa vlastného výberu.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]