

## 15.002 - Buchty pečené 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	7,5	7,5	9,7	9,7	11,8	11,8	13,8	13,8		
Droždie	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Cukor kryštálový	kg	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1	1,1	1,1		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Vajcia	ks	12	0,6	16	0,8	18	0,9	22	1,1		
Olej	kg	1,3	1,3	2	2	2,6	2,6	3	3		
Mlieko	l	4	4	5,5	5,5	6,5	6,5	7,5	7,5		
Cukor práškový	kg	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		
Lekvár slivkový	kg	3	3	4	4	5	5	6	6		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	160	200	240	280	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	160	200	240	280	

### Technologický postup:

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia pripravíme kvások. Múku, cukor preosejeme, pridáme soľ, kvások, vajcia a olej. S vlažným mliekom vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na diely a plníme lekvárom. Zabalíme, poukladáme na plech, ktorý sme vymastili olejom a pred pečením dobre potrieme povrch buchiet. Necháme ešte podkysnúť. Upečieme.

Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]