

## 15.016 - Kysnutý koláč s ovocím

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	5,3	5,3	8,4	8,4	10,5	10,5	13,6	13,6		
Mlieko	l	4	4	6	6	6,5	6,5	8	8		
Olej	kg	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1	1,3	1,3		
Soľ	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05		
Droždie	kg	0,3	0,3	0,35	0,35	0,4	0,4	0,5	0,5		
Vajcia	ks	10	0,5	12	0,6	15	0,75	19	0,95		
Cukor kryštálový	kg	0,5	0,5	0,7	0,7	0,85	0,85	1,2	1,2		
Slivky	kg	8	6	11	8,25	13	9,75	16	12		
Škorica	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Cukor vanilkový	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,12	0,12		
Posýpka:											
Múka hrubá	kg	0,6	0,6	1	1	1	1	1,3	1,3		
Maslo	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,65	0,65		
Cukor práškový	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	160	230	270	350	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	160	230	270	350	

### Technologický postup:

Do preosiatej múky pridáme cukor, žltka, tuk, soľ a vykysnutý kvások. Vlažným mliekom vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme vykysnúť. Na vymastený plech dáme cesto hrubé asi 1 cm, poukladáme naň vedľa seba polovice sliviek a posypeme škoricou. Z masla, múky a cukru pripravíme posýpku, ktorou posypeme koláč a necháme vykysnúť. Pečieme v stredne vyhriatej rúre. Vychladnutý koláč pokrájame na porcie a posypeme práškovým a vanilkovým cukrom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]