

## 15.018 - 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	2,65	2,65	4,2	4,2	4,2	4,2	6,8	6,8		
Mlieko	l	2	2	3	3	3	3	4	4		
Olej	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,65	0,65		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Droždie	kg	0,15	0,15	0,17	0,17	0,17	0,17	0,25	0,25		
Vajcia	ks	5	0,25	6	0,3	6	0,3	10	0,5		
Cukor kryštálový	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,75	0,75		
Slivky	kg	4	2	5,5	3,6	5,5	3,6	8	5,2		
Cukor práškový	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,25	0,25	0,35	0,35		
Škorica mletá	kg	0,02	0,02	0,05	0,05	0,05	0,05	0,07	0,07		
Cukor vanilkový	kg	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,06	0,06		
Posýpka:											
Múka hrubá	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,65	0,65		
Maslo	kg	0,15	0,15	0,25	0,25	0,25	0,25	0,35	0,35		
Cukor práškový	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	80	115	115	175	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	80	115	115	175	

### Technologický postup:

Do preosiatej múky pridáme cukor, žltka, olej, soľ a vykysnutý kvások. Vlažným mliekom vypracujeme vláčne 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.

V MŠ podávame ako olovrant.

Pre vekovú skupinu B, C, D podávame ako doplnok za obedom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]