

15.021 - Lievance s 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	5,5	5,5	7,5	7,5	8,5	8,5	10	10		
Mlieko	l	8	8	12	12	15	15	18	18		
Cukor kryštálový	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		
Vajcia	ks	10	0,5	13	0,65	16	0,8	19	0,95		
Droždie	kg	0,25	0,25	0,3	0,3	0,35	0,35	0,4	0,4		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06		
Olej	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	2,8	2,8		
Lekvár slivkový	kg	2,5	2,5	3,5	3,5	4,5	4,5	5,5	5,5		
Cukor práškový	kg	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	160	220	270	330	
Hmotnost' spolu:	160	220	270	330	

Technologický postup:

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia pripravíme kvások. Necháme vykysnúť. Do preosiatej múky zamiešame, vajcia (z bielkov sneh), kvások, soľ, vlažné mlieko a pripravíme cesto redšej konzistencie. Na vyhriatej, olejom vymastenej panvici pečieme lievance, ktoré spojíme lekvárom a posypeme práškovým cukrom. Podávame teplé.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]