

17.005 - Knedľá kysnutá

Kategória: Prílohy

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	5,9	5,9	7,45	7,45	8,45	8,45	9,5	9,5		
Vajcia	ks	7	0,35	8	0,4	10	0,5	12	0,6		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Soľ	kg	0,07	0,07	0,1	0,1	0,15	0,15	0,18	0,18		
Droždzie	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Mlieko	l	3,8	3,8	4,5	4,5	5,3	5,3	6	6		
Cukor kryštálový	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	80	90	120	150	
Hmotnosť spolu:	80	90	120	150	

Technologický postup:

Do preosiatej múky dáme soľ, vajcia a v malom množstve mlieka vykysnuté droždie. S vlažným mliekom vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto na pomúčenej doske (múka na dosku A - 0,10kg, B - 0,15kg, C - 0,15kg, D -20kg) delíme na rovnaké diely, formujeme rovnaké knedle a necháme ešte chvíľu kysnúť. Varíme vo vriacej osolenej vode 25 min. alebo na pare asi 20 min. Uvarené knedle po vybratí popicháme vidličkou, pomastíme a necháme vychladnúť. Vychladnuté krájame na plátky, poukladáme do paráka a udržujeme v teple.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]