

## 17.006 - Knedľa kysnutá s celozrnnou múkou

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	4,8	4,8	5,3	5,3	6,3	6,3	7,3	7,3		
Múka celozrnná - stredná	kg	1	1	2	2	2	2	2	2		
Vajcia	ks	7	0,35	8	0,4	10	0,5	12	0,6		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2		
Soľ	kg	0,07	0,07	0,1	0,1	0,15	0,15	0,18	0,18		
Droždie	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		
Múka hladká	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	100	125	140	160	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	100	125	140	160	

### Technologický postup:

Do preosiatej múky dáme soľ, vajcia a v malom množstve mlieka vykysnuté droždie. Suroviny rozdelíme zvlášť na biele a tmavé cesto (tmavé cesto - na 1 kg múky dáme 1 ks vajčisko a 1 ks /42g droždie). S vlažným mliekom vypracujeme cestá, ktoré necháme vykysnúť. Tmavé cesto musí byť hustejšie. Vykysnuté cestá na pomúčenej doske delíme na rovnaké diely, ktoré rozťaháme na hrubšie pláty. Na biely plát položíme tmavý plát cesta a stočíme do tvaru knedle a necháme ešte chvíľu kysnúť. Varíme vo vriacej osolenej vode 25 minút. alebo na pare asi 20 minút. Uvarené knedle po vybratí popicháme vidličkou, pomastíme a necháme vychladnúť. Vychladnuté krájame na plátky, poukladáme do paráka a udržujeme v teple. Odporúčame rozdeliť pláty na 60 dkg biele cesto a 10 dkg tmavé cesto.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]