

21.003 - Buchty pečené s lekvárom

Kategória: Múčniky

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	3,75	3,75	4,65	4,65	4,65	4,65	6,4	6,4		
Droždie	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
Cukor kryštálový	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,55	0,55		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,05	0,05		
Vajcia	ks	6	0,3	8	0,4	8	0,4	11	0,55		
Olej	kg	0,65	0,65	1	1	1	1	1,5	1,5		
Mlieko	l	2	2	2,75	2,75	2,75	2,75	3,75	3,75		
Cukor práškový	kg	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,35	0,35		
Lekvár slivkový	kg	1,5	1,5	2	2	2	2	3	3		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	80	100	100	135	
Hmotnosť spolu:	80	100	100	135	

Technologický postup:

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások. Múku, cukor preosejeme, pridáme soľ, kvások, vajcia a olej. S vlažným mliekom vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na pomúčenej doske na diely, ktoré plníme lekvárom. Zabalíme, poukladáme na plech, ktorý sme predtým vymastili olejom, buchty dobre pomastíme a necháme ešte dokysnúť. Upečieme. Upečené posypeme práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]