

Skořicový chlebíček (Sandra - SKOŘICOVNÍK)

Hmotnost: 315,00 g

Receptura na množství

1 ks

Doba mísení

1 - 2 min.

Kynutí těsta

min.

Navážka na 1ks

340,00 g

Teplota těsta

°C

Teplota pečení

170 °C

Propek

8,33 %

Zrání těsta

min.

Doba pečení

35 - 40 min.

Skořicová hmota: (peče se)	navážka: 300,00 g	po pečení: 275,00 g	Σ164,30
Sandra - SKOŘICOVNÍK			100,000 %
Vaječný tekutý obsah			25,300 %
Voda pitná			30,100 %
Olej jedlý			8,900 %
Dohotovení povrchu:	navážka: 40,00 g		Σ108,10
Tuková poleva Spezial Dunkel (tmavá poleva)			100,000 %
Olej jedlý			8,100 %

Poznámka

Spojíme všechny suroviny na skořicovou hmotu, mícháme protílačkou při pomalé rychlosti stroje po dobu 1 - 2 min do hladké a homogenní konzistence. Hmotu dávkujeme do samonosných pečicích papírových forem (17 x 7 x 5 cm), 300 g / 1 ks a dáme péct. **Tukovou polevu Spezial Dunkel (tmavá poleva)** nahřejeme společně s olejem (max. 42 °C), vymícháme do homogenní konzistence a potahujeme povrch vychlazených skořicových chlebíčků. Nakonec můžeme použít pro dozdobení různé čokoládové ozdoby, kokos strouhaný nebo posypat mletou skořicí apod.



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 524,2 kJ
Energetická hodnota:	364,4 kcal
Tuky:	14,1 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	6,0 g
Sacharidy:	52,6 g
z toho cukry:	37,6 g
Vláknina:	2,8 g
Bílkoviny:	5,0 g
Sůl:	0,5 g

Vypočtené výživové údaje platí pouze při dodržení uvedené receptury a výrobního postupu.