

Vše, co nabízíme, chutná...

## Závin makový (dle České cechovní normy)

### Doporučená receptura:

Těsto (peče se):	Množství:
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0 kg
<b>SOFT WHITE</b>	<b>2,0 kg</b>
Olej jedlý	15,0 kg
Cukr krupice	15,0 kg
Droždí pekařské	7,0 kg
Sůl jedlá	1,5 kg
Voda pitná	38,0 kg
Maková náplň (peče se):	
<b>Maková náplň TOP</b>	100,0 kg
Vejce čerstvá	10,0 kg
Voda pitná	55,0 kg
Mašlování (peče se):	
Vaječná melanz	100,0 kg

### Doporučený technologický postup:

<b>Doba mísení (min)</b>	4 + 6
<b>Teplota těsta (°C)</b>	28
<b>Zrání těsta (min)</b>	20
<b>Kynutí těsta (min)</b>	67 - 70
<b>Teplota pečení (°C)</b>	170
<b>Doba pečení (min)</b>	20 - 25

Vymíchané těsto stočíme do toče a necháme zrát. Poté rozválíme plát o tloušťce 2 mm a vykrajujeme čtverce o rozměru 24 cm (jeden těstový kus má hmotnost 205 gramů). Nanášíme **Makovou náplň TOP** a rozetřeme o stejné hmotnosti 205 gramů. Stočíme a závin odsazujeme na plech, poté dáváme kynout. Před pečením mašlujeme a můžeme ozdobně říznout.

