

## Řezaný závin s Makovkou SUPER (SOFT WHITE)

Hmotnost: 650,00 g

### Receptura na množství

1 ks

### Doba mísení

6 + 4 min.

### Kynutí těsta

50 min.

### Navážka na 1ks

702,00 g

### Teplota těsta

28 °C

### Teplota pečení

190 / 200 °C

### Propek

7,41 %

### Zrání těsta

20 min.

### Doba pečení

40 min.

<b>Těsto</b> (peče se)	navážka: 350,00 g	po pečení: 324,07 g	Σ180,50
Pšeničná mouka hladká světlá			100,000 %
<b>Margarine UNIWERSALNA 80%</b>			15,000 %
Cukr krupice			15,000 %
Droždí pekařské			7,000 %
<b>SOFT WHITE</b>			2,000 %
Sůl jedlá			1,500 %
Voda pitná			40,000 %
<b>Náplň</b> (peče se)	navážka: 350,00 g	po pečení: 324,07 g	Σ150,00
<b>Makovka SUPER</b>			100,000 %
Voda pitná			50,000 %
<b>Mašlování</b> (peče se)	navážka: 2,00 g	po pečení: 1,85 g	Σ2,00
Vaječná melanž			100,000 %

### Poznámka

Vymíchané těsto nadělíme na jednotlivé kusy o hmotnosti 350 g. Vyzrálé těstové kusy rozválíme na tloušťku 2,5 mm, rovnoměrně rozetřeme 350 g náplně a stočíme do závinu. Závin rozřízneme po celé délce na dvě poloviny, které stočíme do šroubovice. Tyto stočené závinu vkládáme do vymazaných forem a pečeme dle technologického postupu. Před pečením mašlujeme vaječnou melanží.



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 337,3 kJ
Energetická hodnota:	319,6 kcal
Tuky:	9,2 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	2,0 g
Sacharidy:	50,3 g
z toho cukry:	23,5 g
Vláknina:	3,6 g
Bílkoviny:	7,8 g
Sůl:	0,4 g

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