

Tlačený koláč makový (Makovka SUPER)

Hmotnost: 70,00 g

Receptura na množství

1 ks

Doba mísení

4 + 6 min.

Kynutí těsta

45 min.

Navážka na 1ks

80,50 g

Teplota těsta

25 – 28 °C

Teplota pečení

220 °C

Propek

13,04 %

Zrání těsta

15 min.

Doba pečení

10 – 12 min.

Těsto (peče se)	navážka: 50,00 g	po pečení: 43,48 g	Σ188,20
Pšeničná mouka hladká světlá			100,000 %
Olej jedlý			16,000 %
Cukr krupice			14,000 %
Droždí pekařské			7,000 %
SOFT WHITE			3,000 %
Sůl jedlá			1,200 %
Voda pitná			47,000 %
Mašlování (peče se)	navážka: 0,50 g	po pečení: 0,43 g	Σ2,00
Vaječná melanž			100,000 %
Maková náplň (peče se)	navážka: 30,00 g	po pečení: 26,09 g	Σ150,00
Makovka SUPER			100,000 %
Voda pitná			50,000 %

Poznámka

Vymísíme volnější těsto na záraz, po uplynutí doby zrání je dělíme a tvarujeme do tvaru kuliček. Odsazujeme na plechy, dáme kynout. Po nakynutí roztláčíme, plníme náplní a mašlujeme vejci. Necháme ještě 10 - 15 minut dokynout.



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 444,9 kJ
Energetická hodnota:	345,6 kcal
Tuky:	11,0 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	1,0 g
Sacharidy:	52,1 g
z toho cukry:	20,9 g
Vláknina:	3,4 g
Bílkoviny:	8,8 g
Sůl:	0,5 g

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