

## Závin makový (Makovka SUPER)

Hmotnost: 370,00 g

### Receptura na množství

1 ks

### Doba mísení

4 + 6 min.

### Kynutí těsta

60 - 70 min.

### Navážka na 1ks

402,00 g

### Teplota těsta

28 °C

### Teplota pečení

170 °C

### Propek

7,96 %

### Zrání těsta

20 min.

### Doba pečení

20 - 25 min.

<b>Těsto</b> (peče se)	navážka: 220,00 g	po pečení: 202,49 g	Σ178,50
Pšeničná mouka hladká světlá			100,000 %
<b>SOFT WHITE</b>			2,000 %
Olej jedlý			15,000 %
Cukr krupice			15,000 %
Droždí pekařské			7,000 %
Sůl jedlá			1,500 %
Voda pitná			38,000 %
<b>Maková náplň</b> (peče se)	navážka: 180,00 g	po pečení: 165,67 g	Σ150,00
<b>Makovka SUPER</b>			100,000 %
Voda pitná			50,000 %
<b>Mašlování</b> (peče se)	navážka: 2,00 g	po pečení: 1,84 g	Σ2,00
Vaječná melanz			100,000 %

### Poznámka

Vymíchané těsto stočíme do toče a necháme zrát. Poté rozválíme plát o tloušťce 2mm a vykrajujeme čtverce o rozměru 24cm (jeden těstový kus má hmotnost 220g). Nanášíme **Makovku SUPER** a rozetřeme, hmotnost 180g. Stočíme a závin odsazujeme na plech, poté dáváme kynout. Před pečením mašlujeme, můžeme ozdobně říznout.



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 390,5 kJ
Energetická hodnota:	332,5 kcal
Tuky:	10,2 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	1,0 g
Sacharidy:	50,9 g
z toho cukry:	22,3 g
Vláknina:	3,4 g
Bílkoviny:	8,2 g
Sůl:	0,5 g

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