Beránek

Hmotnost: 500,00 g

Receptura na množství
1 ks

Navážka na 1ks
573,00 g

Propek
12,74 %

Doba mísení
4 + 6 min.

Teplota těsta
26 - 28 °C

Zrání těsta
15 min.

Kynutí těsta
60 min.

Teplota pečení
200 °C

Doba pečení
24 - 26 min.

Těsto (peče se)	navážka: 540,00 g	po pečení: 471,20 g	∑188,90
Pšeničná mouka hladká světlá			100,000 %
Máslo mlékárenské			18,000 %
Cukr krupice			15,000 %
Vejce čerstvá			10,000 %
Droždí pekařské			7,000 %
SOFT WHITE			2,500 %
Sůl jedlá			1,400 %
Voda pitná			35,000 %
Posyp (peče se)	navážka: 12,00 g	po pečení: 10,47 g	∑100,00
Ovesné vločky			100,000 %
Posyp (peče se)	navážka: 9,00 g	po pečení: 7,85 g	∑100,00
Pohanka - lámanka			100,000 %
Mašlování (peče se)	navážka: 12,00 g	po pečení: 10,47 g	∑100,00
Vaječná melanž			100,000 %

Poznámka

Vymísíme hladké těsto, rozdělíme do točů o hmotnosti 1,8 kg a necháme zrát. Po době zrání těsto vykulíme na klonky o hmotnosti 60 g. 7 kousků obalíme v ovesných vločkách a pohance - lámance, odsadíme na plech s pečicím papírem. Přidáme jeden holý klonek (bez posypu) pro vytvoření hlavy. Jeden klonek rozdělíme na tři části, dvě části na vytvoření nohou a jednu část na vytvoření rohu. Hmotnost beránka před pečením je cca 570 g. Dáme kynout. Po nakynutí mašlujeme, pečeme bez páry. Po upečení a vychladnutí můžeme dle potřeby dozdobit.

Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 472,5 kJ
Energetická hodnota:	352,2 kcal
Tuky:	10,4 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	5,7 g
Sacharidy:	52,9 g
z toho cukry:	10,7 g
Vláknina:	2,2 g
Bílkoviny:	10,4 g
Sůl:	0,8 g

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