Pomlázka (Mix ČERNÝ SEZAM)

Hmotnost: 84,00 g

Receptura na množství
1 ks

Navážka na 1ks
120,00 g

Propek
30 %

Doba mísení
7 + 1 min.

Teplota těsta
26 - 28 °C

Zrání těsta
20 min.

Kynutí těsta
40 min.

Teplota pečení
220 °C

Doba pečení
16-18 min.

Těsto (peče se)	navážka: 120,00 g	po pečení: 84,00 g	∑181,00
Pšeničná mouka hladká světlá			100,000 %
Mix ČERNÝ SEZAM			15,000 %
Vepřové sádlo			20,000 %
Sůl jedlá			2,200 %
Droždí pekařské			1,500 %
SOFT WHITE			0,300 %
Voda pitná			42,000 %

Poznámka

Vymísíme těsto na záraz, necháme zrát. Po době zrání těsto vyvalujeme na tloušťku 4 mm. Těsto řežeme na proužky o šířce 2,5 - 3 cm a délce 45 cm. Vždy dva připravené pruhy těsta propleteme do copu a odsazujeme na plechy s pečicím papírem. Dáme kynout, pečeme v páře. Po upečení je vhodné nechat tyčinky dosušit.

Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	2 033,4 kJ
Energetická hodnota:	486,3 kcal
Tuky:	19,4 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	11,3 g
Sacharidy:	60,1 g
z toho cukry:	3,0 g
Vláknina:	3,7 g
Bílkoviny:	13,1 g
Sůl:	1,8 g

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