Slaný věneček

Hmotnost: 215,00 g

Receptura na množství
2 ks

Navážka na 1ks
275,00 g

Propek
21,82 %

Doba mísení
4 + 9 min.

Teplota těsta
26 - 28 °C

Zrání těsta
20 + 20 min.

Kynutí těsta
20 - 30 min.

Teplota pečení
230 °C

Doba pečení
18 - 22 min.

Těsto (peče se)	navážka: 200,00 g	po pečení: 78,18 g	∑176,70
Pšeničná mouka hladká světlá			100,000 %
IREKS MODENA			4,000 %
Olej jedlý			4,000 %
Droždí pekařské			2,500 %
Sůl jedlá			2,200 %
Voda pitná			64,000 %
Náplň (peče se)	navážka: 50,00 g	po pečení: 19,55 g	∑100,00
MELLA FILLING Boloňská			100,000 %
Těsto (peče se)	navážka: 200,00 g	po pečení: 78,18 g	∑176,70
Pšeničná mouka hladká světlá			100,000 %
IREKS MODENA			4,000 %
Olej jedlý			4,000 %
Droždí pekařské			2,500 %
Sůl jedlá			2,200 %
Voda pitná			64,000 %
Náplň (peče se)	navážka: 100,00 g	po pečení: 39,09 g	∑113,30
MELLA*STAR - Základní			50,000 %
Voda pitná			37,000 %
Špenát listový			26,000 %
Česnek granulovaný			0,300 %

Poznámka

Vymísíme volnější těsto, necháme zrát. Nadělíme na těstové kusy o hmotnosti 200 g a necháme zrát. Po době zrání těsto rozválíme na tloušťku 2,5 mm. Polovinu rozválených kousků potřeme náplní **MELLA FILLING Boloňskou**, druhou polovinu připravenou *Špenátovou náplní*. Zabalíme do závinu, poté rozkrojíme podélně na polovinu. Vždy jednu polovinu od každé náplně spleteme dohromady, odkládáme na pečicí papír nebo do vymazané formy. Dáme kynout. Po nakynutí pečeme celou dobu v páře.

Špenátová náplň: **MELLA*STAR - Základní** smícháme s vodou a necháme bobtnat 20 - 30 min. Přidáme nakrájený špenát a česnek, zamícháme a dále zpracováváme.

Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 161,9 kJ
Energetická hodnota:	278,0 kcal
Tuky:	5,8 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	2,6 g
Sacharidy:	46,1 g
z toho cukry:	5,4 g
Vláknina:	2,3 g
Bílkoviny:	8,5 g
Sůl:	2,0 g

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