

Luxusní mazanec

Hmotnost: 660,00 g

Receptura na množství

1 ks

Doba mísení

2 + 7 min.

Kynutí těsta

120 min.

Navážka na 1ks

718,00 g

Teplota těsta

26 - 28 °C

Teplota pečení

160 - 170 °C

Propek

8,08 %

Zrání těsta

20 min.

Doba pečení

30 min.

Těsto (peče se)	navážka: 700,00 g	po pečení: 643,45 g	Σ222,40
Pšeničná mouka hladká světlá			100,000 %
MELLA SOFT DELUXE			20,000 %
Cukr krupice			15,000 %
Vejce čerstvá			14,000 %
Droždí pekařské			8,000 %
Meister Gold Softin			6,000 %
Máslo mlékárenské			5,000 %
Olej jedlý			5,000 %
Butter Vanille Aroma (765)			0,400 %
Voda pitná			29,000 %
Rozinky			20,000 %
Mašlování (peče se)	navážka: 3,00 g	po pečení: 2,76 g	Σ100,00
Vaječná melanž			100,000 %
Posyp (peče se)	navážka: 15,00 g	po pečení: 13,79 g	Σ100,00
Mandle plátky			100,000 %

Poznámka

Vymísíme volnější těsto a necháme zrát. Po době zrání dělíme a stáčíme do tvaru mazance a odkládáme na plechy s pečicím papírem. Mazanec lehce přitlačíme k plechu, abychom jej zploštili. Dáme kynout, po nakynutí mašlujeme vaječnou melanží, sypeme plátky mandlí.



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 512,6 kJ
Energetická hodnota:	361,9 kcal
Tuky:	10,9 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	3,8 g
Sacharidy:	56,4 g
z toho cukry:	18,7 g
Vláknina:	2,4 g
Bílkoviny:	8,7 g
Sůl:	0,8 g

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