

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20.

Булочка домашняя.

Выход 85 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г			Ккал
	брутто	нетто	белки	жиры	углеводы	
Сахар	5	5				
молоко	50	50				
Яйцо	1/6	6,8				
Дрожжи	1	1				
Масло	5	5				
Мука	50	50				
Соль	0.4	0.4				
Всего			4.37	7.07	36.80	228.20

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое для пирожков, приготовленное безопасным способом, слабой смазанные растительным маслом столы на расстоянии 4—5 см один от другого. После 20—30 минут расстойки укладывают на смазанный маслом противень на расстоянии 2 консистенции раскатывают на смазанном растительным маслом столе в жгут и порционируют на куски. Кусочки теста формуют в шарики, раскладывают на 3 см один от другого и выпекают при температуре 240—250°C в течение 20—25 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: булочка овальной или округлой формы. Цвет корочки золотисто-румяный. Вкус, свойственный данному виду начинки и теста. Консистенция пышная, пропеченная.