**Рецепт приготовления**

**Булочки домашней для детей ДОУ.**

**Наименование сборника рецептур**: Москва , 1996г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто , г | Нетто , г |
| Мука пшеничная в/с | 65 | 65 |
| Мука пшеничная на подпыл | 3,3 | 3,3 |
| Сахар | 11,7 | 11,7 |
| Сахар (для отделки) | 3,3 | 3,3 |
| Масло сливочное | 15 | 15 |
| Или растительное | 15 | 15 |
| Яйца (для смазки) | 1/21 | 2 |
| Соль | 0,7 | 0,7 |
| Дрожжи прессованные | 1,7 | 1,7 |
| вода | 28,3 | 28,3 |
| Масса п/ф |  | 120,8 |
| Выход: |  | 100 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технология приготовления:** из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5 минут при температуре 230-240\*С.  **Химический состав данного блюда**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Пищевые вещества | | | | Минеральные вещества , мг | | Витамины , мг | | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы,г | Энерг.ценность, ккал | Са | Fe | В 1 | В 2 | С | | 7,71 | 13,49 | 62,49 | 62,85 | 15,64 | 0,94 | 0,1 | 0,07 | 0,02 | |