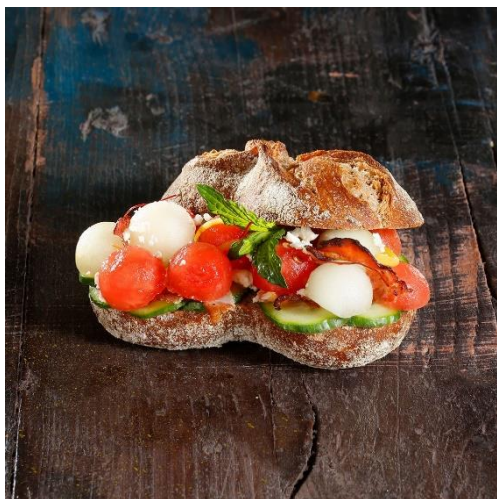


CONTINENTAL

Raňajkové pečivo s CASTANOCE



Raňajkové pečivo:

Pšeničná múka	5,000 kg
CASTANOCE	5,000 kg
PURBACK 1856	0,200 kg
Soľ	0,210 kg
Droždie	0,250 kg
Voda, cca.	6,200 l
Hmotnosť spolu	1,860 kg

Doba miesenia: 4 + 6 minút

Teplota cesta: 24 °C – 26 °C

Odležanie: 10 minút

Navážka: 2,400 kg/30 kusov

Medzikysnutie: 25 minút

Spracovanie: podlhovasté s okrúhlymi koncami

Kysnutie tvar. cesta: cca. 40 minút

Teplota pečenia: 235 °C, klesajúca to 220 °C, s parou

Doba pečenia: cca. 22 minút

Postup spracovania: Po vykysnutí cesto odvážiť do bochníkov a nechať kysnúť. Potom rozdelené bochníky zľahka vytvarovať. Poprášiť ražnou múkou a nechať ležať cca. 10 minút. Potom tvarovať v ražnej múke, pritlačiť viac v strede a vytvarovať okrúhle konce. Kúsky tvarovaného cesta poukladať a nechať kysnúť. V $\frac{3}{4}$ kysnutia klonky otočiť a intenzívne piecť s parou.

Krémový ovčí syr:

Feta z ovčieho syru	0,130 kg
Turecký smotanový jogurt	0,070 kg
Paradajkový pretlak	1 ČL
Cesnak, pretlačený	p.p.
Paprika mletá	p.p.
Hmotnosť spolu	0,200 kg

Postup spracovania: Do misky dať fetu a jogurt. Pridať paradajkový pretlak, čerstvo pretlačený cesnak a zmiešať. Dochutiť mletou paprikou podľa potreby.

Melónovo-mätový šalát:

Melón červený	0,250 kg
Melón žltý	0,250 kg
Tequila	0,020 l
Limetková šťava	0,010 l
Soľ	p.p.
Mäta	p.p.
Hmotnosť spolu	0,530 kg

Postup spracovania: Melóny prekrojiť na polovice a rezačkou vyrezať polovičné guľky. Na dressing zmiešať tequila a limetkovú šťavu a dochutiť štipkou soli. Melónové guľky zaliať dressingom a nechať odstáť cca. 1 hodinu. Vmiešať nakrájanú mäta na jemné prúžky.

Množstvo na 10 kusov:

Pečivo	10 kusov
Krémový ovčí syr	0,200 kg
Uhorka	0,150 kg
Melónovo-mätový šalát	0,500 kg
Slanina, opečená	0,200 kg
Feta z ovčieho syra	0,050 kg
Čili vlákna	p.p.