

ОЛАДЬИ

На выход 150 гр	необходимо (в гр)
Вода	86
Дрожжи прессованные	2
Масло растительное	8
Мука пшеничная в/с	86
Сахар-песок	3
Соль	1,5
Яйцо куриное	4

Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях (по 2- 3 шт на порцию). Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Отпускают оладьи с джемом, маслом, повидлом, вареньем.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ

На выход 100 гр	необходимо (в гр)
Крупа манная	6
Масло растительное	4
Молоко	18
Морковь	24
Сахар-песок	14
Сметана	4
Сухари панировочные	4
Творог	55
Яйцо куриное	0,1

Морковь мелко шинкуют и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-250°C до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

БУЛОЧКА "ЛЮБИМАЯ"

На выход 100 гр	необходимо (в гр)
Вода	32
Дрожжи сухие	0,5
Масло растительное	3
Масло растительное	0,3
Мука пшеничная	63
Сахар-песок	5
Соль	0,25
Яйцо куриное	0,18

Тесто готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают прокипяченную и остывшую до температуры 35-40°C воду, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растительное масло, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в течение 10-15 минут при температуре 200-240°C. Готовое изделие охлаждают.