

# Palačinky

## Ingredience

250 ml mléko

125 g bezlepkové mouky

1 vejce

Lžice oleje

## Postup přípravy receptu

Všechny suroviny rozmíchat ponorným mixérem. Vypracovat řídké těsto. Smažit na pánvi potřené olejem na středním stupni výkonu plotýnky.

# Muffiny

## Ingredience

75 g bezlepkové mouky

50 ml oleje

35 ml vody nebo mléka

25 g cukru

½ kypřicího prášku

1 vejce

Špetka soli

1 lžička kakaa

## Postup přípravy receptu

Vyšleháme cukr s vejcem, zlehka přidáme tekuté suroviny a vmícháme mouku promíchanou s kypřícím práškem, solí a kakaem.

Naplníme formičky na muffiny a zvážíme s přesností 0,1g.

Pečeme při 200 °C 15-20 minut.

## Po vystydnutí provedeme pekářenskou zkoušku

Stanovíme ztrátu pečením

Tvar výrobku

Senzorické hodnocení

# Drobné pečivo

## Ingredience

210 g bezlepkové mouky

10g droždí

3 g cukru

2 g tuku

2 g soli

1 vejce

Špetka soli

1 lžička kakaa

105-115 ml vody dle použité receptury (50 ml vody lze nahradit mlékem na přípravu kvásku)

## Postup přípravy receptu

Z 50 ml vody, cukru a lžičky mouky připravíme kvásek. Po dvojnásobném zvětšení zpracujeme do zbytku surovin

Těsto umístíme v zakryté nádobě do termostatu a necháme zrát 30 minut.

Těsto rozdělíme na třetiny a vypracujeme klonky, které zvážíme s přesností na 0,1 g

Klonky necháme kynout 45 minut.

Pečeme v předehřáté rouře na 240 °C 14 minut

Zapaříme vodou a pečeme při 150 °C 20 minut

## Po vystydnutí provedeme pekárenskou zkoušku

Stanovíme ztrátu pečením

Tvar výrobku

Senzorické hodnocení