

Технологическая карта

Булочные изделия дрожжевые

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь безглютеиновая	30	35
Яйцо	1/8	1/8
Масло сливочное	2	2
Масло растительное	3	3
Молоко (кефир, творог, сметана, вода)	15	15
Дрожжи	4	4
Соль	3	3
Выход	75	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
8,2	17,9	42,8	369,4	-

Технология приготовления. Муку тщательно перемешать с сухими дрожжами. Смесь соединить с маслом, солью, яйцом. Все перемешать, сформировать булочки на предварительно смазанном противне. Оставить на 20 минут, чтобы тесто поднялось, и выпекать в духовке 20 минут при температуре 180 °С.