

Технологическая карта

Хлеб безглютеновый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука рисовая	15	20
Мука гречневая	15	20
Яйцо	1/4	1/4
Масло сливочное	2	2
Масло растительное	5	5
Молоко (кефир, творог)	20	20
Дрожжи	4	4
Соль	1	1
Выход	70	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
7,11	11,9	40,4	323,7	-

Технология приготовления. Муку тщательно перемешать с сухими дрожжами. Соединить с маслом, солью, яйцом. Ввести или процеженный творог, протертый с сахаром, или молоко, или кефир. Все перемешать, сформировать на предварительно смазанном противне. Оставить на 20 минут, чтобы тесто поднялось, и выпекать в духовке 20 минут при температуре 180 °С.