Produktový list



Buchty 507g Dr. Oetker VÝPREDAJ

Kód produktu:	**055037191**
EAN kód:	**8595072602181**
Krajina pôvodu:	**Slovensko**
Množstvo v kartóne:	**4 ks**

Základné informácie

Dr. Oetker Buchty 507 g

Popis

Viac informácií a receptov na www.oetker.sk.

Vlastnosti

- Pridajte len vodu a olej
- Droždie pribalené

Značka

Dr. Oetker

Skladovanie

- Skladujte v suchu!
- Pri izbovej teplote

Príprava a použitie

Balenie obsahuje: 500 g zmesi na prípravu cesta 7 g aktívneho sušeného pekárskeho droždia K tomu pridáte: 260 ml vlažnej vody 120 ml oleja (12 polievkových lyžíc) Náplň (lekvár, džem, tvaroh, mak)

Všetky druhy rúr pred pečením dobre predhrejte! Elektrická rúra: 190 °C 35 - 40 min. Teplovzdušná rúra: 170 °C 35 - 40 min. Plynová rúra: stredný stupeň 35 - 40 min. Pri pečení rešpektujte skúsenosti s vlastnou rúrou! Príprava: 1. Obsah vrecka so zmesou na prípravu cesta vysypeme do misy a zmiešame s pribaleným droždím. Pridáme odmeranú vodu a olej. Vareškou vypracujeme hladké cesto, ktoré sa nelepí na steny nádoby. Povrch cesta posypeme múkou, zakryjeme utierkou a necháme na teplom mieste 45-60 minút vykysnúť. 2. Vykysnuté cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske na výšku asi 1 cm a rozkrájame na štvorce. Do stredu každého štvorca

vložíme náplň (lekvár, džem, tvaroh, mak) a okraje cesta spojíme stlačením. 3. Strany buchiet potrieme olejom a položíme ich vedľa seba na vymastený plech. Pečieme dozlatista. Čas a teplota pečenia sú uvedené v tabuľke. Po upečení necháme buchty vychladnúť a potom ich od seba oddelíme. Tip: Kysnutá bábovka s náplňou Cesto pripravíme podľa návodu a necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto vyvaľkáme na múkou posypanej doske na výšku asi 1 cm. 250 g tvarohu rozmiešame s 2 vajciami a 1 balíčkom Vanilínového cukru Dr. Oetker. 250 g slivkového lekváru zmiešame s 3 polievkovými lyžicami rumu. Tvaroh a lekvár rozotrieme v pozdĺžnych pruhoch na cesto. Cesto zrolujeme a roládu vložíme do vymastenej a múkou vysypanej bábovkovej formy (Ø 23 cm). Pečieme v predhriatej rúre pri teplote podľa tabuľky asi 50 minút.

Zloženie

Pšeničná múka, Cukor, Jedlá soľ, Aktívne sušené pekárske droždie 1,3 % (sušené droždie 99 %, emulgátor (sorbitan monostearát)), Sušené odtučnené **mlieko**, Aktívne sušené pekárske droždie je pribalené zvlášť, aby si zachovalo svoju vysokú kvalitu a zaručilo dokonalé vykysnutie

Výživové hodnoty Na 100 g

Výživové údaje v hotovom výrobku*:
Energia1325 kJ
316 kcal
Tuky14,4 g
z toho nasýtené mastné kyseliny1,5 g
Sacharidy41,0 g
z toho cukry3,5 g
Bielkoviny6,5 g
Vláknina1,7 g
Soľ0,56 g
* buchty pripravené podľa návodu bez plnky
** referenčný príjem priemerného dospelého (8400 kJ/2000 kcal)

Alergény

Vajcia :	Môže obsahovať	**Vlčí bôb** :	Môže obsahovať	**Mlieko** :	Obsahuje	**Pšenica** :	Obsahuje

Obsah balenia

507 g - Krabica

Rozmery

Výška regálu:	211 mm
Šírka regálu:	143 mm
Hĺbka regálu:	47 mm

Hmotnosť

Brutto hmotnosť:	550 g