

Houskový Knedlík

Cuisine: **Czech**
Food category: **Side dishes**



Author: **xVlastimil xJaša**

Company: **xRetigo**



Program steps

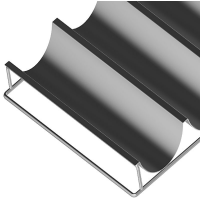
1	 Steaming		 Termination by time	 00:15 hh:mm	 95 °C	 50 %	
2	 Steaming		 Termination by time	 00:10 hh:mm	 98 °C	 50 %	

Ingredients - number of portions - 10		
Name	Value	Unit
Hrubá mouka	1	kg
Mléko	0.6	l
Cukr	0.01	kg
Sůl	0.02	kg
Droždí čerstvé	42	g
Rohlík nebo žemle na kostky nakrájená	2	pcs

Directions

- Těsto vypracujeme klasickým způsobem, dle zvyklosti.
- Vyválíme šišky o váze cca 0,5 kg nebo 0,75 kg.
- Knedlíky klademe do speciálních tvarovaných roštů-Vložky na knedlíky vymazané tukem
- Vložíme do konvektomatu – nejlépe ob jeden zásuv.
- Nastavíme si konvektomat dle programu výše uvedeného.
- Po skončení programu lehce zavlhčíme vodou a nepropichujeme.
- Knedlíky vyndáme a potřeme tukem (sádlo,máslo,olej)

Recommended accessories



Form for dumplings