

Bábovka třená

Cuisine: **Czech**
Food category: **Breakfast**

Author: **Vlastimil Jaša**
Company: **Retigo**



Program steps

1	Hot air	0 %	Termination by time	00:30 hh:mm	180 °C	100 %	
2	Hot air	100 %	Termination by time	00:35 hh:mm	165 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 12		
Name	Value	Unit
Cukr krupice	1.1	kg
Cukr Vanilinový	0.04	kg
Mouka Hladká	2	kg
Vejce	0.8	kg
Kypřicí prášek	0.06	kg
Mléko sušené	0.12	kg
Voda	1.14	l
Olej	1	kg
Rozinky	0.32	kg
Kukuřičný škrob	0.16	kg
Citronová kůra	0.1	kg
Cukr moučka na posyp	0.04	kg
Cukr Vanilinový na posyp	0.02	kg
Olej na formy	0.08	l
Mouka na formy	0.1	kg

Directions

V kotli šlehacího stroje třeme mírně nahřátý tuk spolu s cukrem a za stálého šlehání pomalu přiléváme roztok vajec a mléka, poté přidáváme vanilinový cukr a citronovou kůru, zvlášť do mísy přesejeme mouku, škrob a kypřicí prášek, přidáme rozinky a směs opět promícháme. Takto vzniklou směs pomalu promícháme na nižší otáčky až se všechny suroviny dokonale spojí. Hmotu stejnoměrně rozdělíme do olejem vymazaných forem a vysypaných moukou, nejlépe rozvážením a nastavíme si program zhora uvedený, zvolíme tlačítko Start pro přípravu teploty v komoře a po zvukovém signálu vkládáme do komory a pečeme do zlatava

Recommended accessories



Perforated aluminium
sheet, teflon coated