

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