**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Категория блюда: полуфабрикат из теста**

**Рецептура:** Разработана в рамках проекта «Гастрокэмп Бурятия – 2023»

**Автор:** Сафронов Иван

**Наименование блюда:** «Пшеничная лепешка»

**Выход блюда (г):** 667

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья, пищевых продуктов** | **Масса брутто, (г, кг)** | **Масса нетто или полуфабриката,**  **(г, кг)** | **Масса готового продукта,**  **(г, кг)** | **Масса на 1 порцию** | **Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации** |
| Мука в/с | 0,434 | 0,434 | 0,39 |  |  |
| яйцо | 0,05 | 0,05 | 0,045 |  |  |
| соль | 0,01 | 0,01 | 0,009 |  |  |
| сахар | 0,026 | 0,026 | 0,0234 |  |  |
| дрожжи | 0,008 | 0,008 | 0,0072 |  |  |
| Масло растительное | 0,03 | 0,03 | 0,027 |  |  |
| вода | 0,184 | 0,184 | 0,1656 |  |  |

**Технологический процесс изготовления блюда:**

Подготовленные ингредиенты смешиваем, замешиваем тесто. Готовому тесту даем немного «отдохнуть» в течении 30 минут. Далее раскидываем тесто на кусочки по 22 г, раскатываем лепешки отпекаем в духовке до вздутия лепешек.