

# Resepin työohje

## KASVIS-LINSSIPAISTOS

100 annosta à 150 g

Saanto yht.: 15,000 KG

Hinta: 2,76 /KG

Valmistuslaite: YHDISTELMÄUUNI

Ei sovi: GL, LA, MAIDOTON

Lisätieto: suola 0,43 %

### Ostopaino Käyttöpaino Raaka-aine

1,200 KG	1,200 KG	KAURAHUUTALE, RUNSASKUITUNEN
0,850 KG	0,850 KG	VEHNÄJAUHO
0,017 KG	0,017 KG	SUOLA
0,030 KG	0,030 KG	LEIVINJAUHE
0,375 KG	0,375 KG	JUUSTORAASTE
0,700 L	0,700 L	MARGARIINI, JUOKSEVA
1,200 KG	1,200 KG	VESI
0,170 L	0,170 L	RYPSIÖLJY
1,500 KG	1,500 KG	SELLERI, TUORE SUIKALE
1,700 KG	1,700 KG	LANTTU, TUORE SUIKALE
1,700 KG	1,700 KG	PORKKANA, TUORE SUIKALE
0,750 KG	0,750 KG	SIPULI, TUORE KUUTIO
0,500 KG	0,500 KG	PURJOSIPULI, TUORE SUIKALE
1,500 KG	1,500 KG	LINSSI, KUORITTU PUNAINEN
1,250 KG	1,250 KG	TUOREJUUSTO, MAUSTAMATON 30%
0,025 KG	0,025 KG	SITRUUNAPIPPURI
0,007 KG	0,007 KG	BASILIKA
0,007 KG	0,007 KG	KIRVELI
0,035 KG	0,035 KG	SUOLA
2,500 L	2,500 L	RUOKAKERMA 15% , VLA
1,250 KG	1,250 KG	KANANMUNAMASSA

### Työohje

100 an = 6 kpl GN 1/1- 40 mm peltejä

### POHJATAIKINA:

Sekoita kuivat aineet keskenään.  
Lisää juokseva margariini ja vesi.  
Sekoita nopeasti.  
Jaa taikina ja taputtele pelleille, 0,85 kg/pelti

### TÄYTE:

Kuumenna sekoittava pata + 120 C:een.  
Lisää rypsiöljy. Kuullota kasvikset padassa. Lisää  
kylmällä vedellä huuhdotut linssit.  
Lisää tuorejuusto ja mausteet.  
Jaa massa pelleille taikinan päälle, 1,6 kg/pelti

### MUNAMAITO:

Sekoita kananmunamassa ruokakermaan ja annostele  
munamaito pelleille päällimmäiseksi.  
Yhteen vuokaan 0,75 kg/vuoka.

Kypsennä:  
Kiertoilmatoiminto, + 175 C, 20 min. 90 % kosteus.

Raakapaino yht.: 17,265 KG

Saanto yht.: 15,000 KG

Valmistushävikki: 13,12 %

Jakeluhävikki: 0,00 %