# Bábovka třená

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

Author: xVlastimil xJaša
Company: xRetigo

## 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 % | |

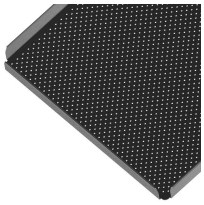
## Ingredients - number of portions - 12

| Name | Value | Unit |
|---|---|---|
| Cukr krupice | 1.1 | kg |
| Cukr Vanilinový | 0.04 | kg |
| Mouka Hladká | 2 | kg |
| Vejce | 0.8 | kg |
| Kypřící 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 kypřící 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