**MIELINĖ TEŠLA.**

Iš pateiktų produktų mokiniai turi pasirinkti: miltus, skystį (pieną arba vandenį), mieles, kiaušinius, truputį druskos, cukraus, riebalus (sviestą), prieskonius (cinamoną, vaniliną, apelsino ar citrinos žieveles), priedus (aguonas, riešutus).

*Mokiniai turi pasirinkti produktus ir apskaičiuoti jų kiekį, bei sudaryti darbo seką.*

Miltai turi turėti 35-40 % glitimo. Vandens arba pieno turi būti 50 % miltų svorio. 1 kg miltų, 20-30 g mielių. Kiaušiniai 2-3 vienetai. Druskos 8-10 g kilogramui miltų. Cukraus 50–100 g, pusei kilogramo miltų. Riebalų – 50-100g, pusei kilogramo miltų.

Eiga.

1. Turi pasiimti dubenėlį. Išsijoti miltus. Dubenyje iš 1/3 išsijotų miltų padaryti duobutę.
2. Paruošti mieles (skystis (vanduo, pienas) pašildomas iki 35 °C, jame išleidžiamos mielės) ir dedamos į šią duobutę.
3. Miltų į skystį primaišoma tiek, kad viduryje tešla pasidarytų grietinės tirštumo.
4. Tešla apiberiama trupučiu miltų ir paliekama kilti, kol išsiveržia pro miltus.
5. Iškilus įmaišalui, į jį sudedami miltai, paruošti priedai, kiaušiniai, riebalai ir prieskoniai. Viską sumaišome ir vėl kildinama.
6. Tešla kildinama 30°C temperatūroje. Minkoma, kol atšoka nuo sienelių. Kai tešlos pasidaro du kartus daugiau, ji jau iškilusi.
7. Suformuoti gaminiai dedami į plonai riebalais išteptas skardas, formas. Dar kildinami 25-60 min. uždengus drobele. 5-10 min prieš kepimą aptepame kiaušiniu.
8. Mokiniai turi parinti tinkamą temperatūrą ir kepimo laiką. Gaminiai kepami 230-250 °C temperatūroje. Smulkūs gaminiai iškepa per 10-15 min, iškepę atšoka nuo skardos. Stambesni gaminiai kepa 30-60 min.

LABORATORINIS LAPAS

*( Užduočių lapas* ***mielinei*** *tešlai)*

1. Nupieškite technologinę schemą. Technologinei sekai pavaizduoti, pasirinkite sutartinius ženklus (pvz., produktų piešinukai arba gali būti produktai įrašomi į pasirinktą geometrinę figūrą), technologinius procesus rašykite glaustai (pvz., sumaišoma, išsijojama).

|  |
| --- |
|  |

1. Kokius produktus pasirinkote mielinei tešlai? .................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................
2. Kokioje temperatūroje kildiname tešlą? Kas atsitiktų jeigu temperatūra būtų aukštesnė? .................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................
3. Kokios sąlygos reikalingos mielėms daugintis ir purentis?

..................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

1. Kokioje temperatūroje kepami mieliniai gaminiai ir kiek laiko? ..................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................
2. Kokie kepiniai kepami iš mielinės tešlos? ..................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................
3. Ką reikia daryti, kad kepiniai geriau iškiltų ir kepant nesusidarytų stora plutelė bei gaminys neįtrūktų? ..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

IŠVADA ................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

ĮVERTINIMAS ............................................................................................................................................................

(pildo mokytojas)

PASTABOS ................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

(pildo mokytojas)