**TRAPI TEŠLA**

Į trapios tešlos sudėtį įeina miltai, sviestas, cukrus, kiaušiniai, truputis kepimo miltelių ir prieskoniai.

Mokiniai turi nustatyti produktų kiekius ir sudaryti technolognę seką.

Į kočiojamą trapią tešlą miltai, sviestas ir cukrus dedami tokiu svorio santykiu – 5:3:2, o kiaušiniais arba kiaušinių tryniais sureguliuojamas tešlos rišlumas, bei kietumas.

Gaminimo eiga:

1. Persijojami mitai. Jeigu į tešlą dedama kepimo miltelių, jie sumaišomi su miltais, po to persijojami, kad milteliai tolygiai pasiskirstytų.
2. Ant lentos užberiami miltai ir viduryje padarome įdubą.
3. Į įdubą dedame su cukrumi, kiaušiniais ir prieskoniais išsuktas sviestas.
4. Greitai, kad nespėtų sušilti, spaudžiant rankomis suminkoma vientisa lygi masė.
5. Tešlą suvyniojame į polietikeninį maišelį ir 30 min paliekame šaltai.
6. Tešlą kočiojame ant miltais pabarstyto darbinio paviršiaus ir formuojame gaminius.
7. Trapi tešla kepama 215-240oC temperatūroje. Kepama 10 -15 min.

LABORATORINIS LAPAS

( Užduočių lapas trapiai 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 sluoksniuotai tešlai, kokiomis savybėmis turi pasižymėti? ............................................................................................................................................................................................................................................................................................
2. Jūs gaminote trapios tešlos sausainius. Tačiau, sudėjus recepte nurodytą miltų kiekį, tešla buvo minkšta i rlipo prie rankų. Kodėl taip atsitiko? .............................................................................................................................................

Ką reikia šiuo atvėju daryti? ...............................................................................................

1. Jūs norite išsikepti pagrindą pyragui, kuriam įdarą gaminsite vėliau. Kaip paruošite kepinį kepimui? ..................................................................................................................

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

1. Kokioje tempreatūroje kepami gaminai ir kiek laiko? ..............................................................................................................................................

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

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

(pildo mokytojas)

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

(pildo mokytojas)