**PLIKYTA TEŠLA**

Mokiniai iš pateiktų produktų turi pasirinkti šiuos: Miltus, skystį, kiaušinius, sviestą.

Mokiniai turi nustatyti produktų kiekius ir sudaryti technolognę seką.

Vandens imama 60 ℅ miltų svorio. Kiaušinių 100 – 150 ℅ miltų svorio, sviesto 25- 75 ℅ miltų svorio.

Darbo seka:

1. Miltų užplikymas. Puode užverdamas vanduo, į jį sudedamas gabalais supjaustytas sviestas arba margarinas, įberiama druskos. Kai skystis užverda, puodas nukeliamas nuo ugnies.
2. Į skysti beriami išsijoti miltai, energingai plakti mediniu šaukštu,kad nesusidarytų gumuliukų.
3. Puodas statomas atgal ant ugnies ir maišoma, kol tešla supuola į vieną gabalą ir atšoka nuo puodo dugno.
4. Nuplaunami kiaušiniai ir įmušami į indelį.
5. Į karštą tešlą įpilamas vienas kiaušinis ir greitai išplakamas.
6. Tešlai leidžiama atvėsti iki 70o C.
7. Tada po vieną dedami likusieji kiaušiniai ir energingai plakama, kol gaunama elastinga, vientisa, blizgi tešla.
8. Pašildome skardą ir plonai ištepame riebalais.
9. Po to pabarstome miltais, kurie, apvertus skardą, iškratomi.
10. Tešla į skardą spaudžiama iš konditerinio maišelio. Tarp gaminių paliekami dideli tarpai, nes tešla labai iškyla.
11. Kepti reikia 200-220o C temperatūroje. Pirmąsias 10 -15 minučių krosnis neatidaroma. Pyragaičiai kepa 30-40 min.

LABORATORINIS LAPAS

( Užduočių lapas plikytai 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 plikytai tešlai ir kokiais kiekiais? ............................................................................................................................................................................................................................................................................................
2. Plačiau aprašykite miltų užplymo procesą. ........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................
3. Tešlos kietumas yra reguliuojamas ....................................................................................
4. Kepant plikytus pyragaičius galimi nepasisekimai:
   1. Kepiniai skylėtais dugnais, nes ....................................................................................
   2. Pyragaičiai neiškyla, nes ........................................................................................
   3. Paviršius sutrūkinėja, nes......................................................................................
   4. Pyragaičiai sukrito, nes .........................................................................................
5. Kokioje temperatūroje kepami plikyti kepiniai ir kiek laiko ? ........................................................................................................................................

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

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

(pildo mokytojas)

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

(pildo mokytojas)