

Konkurs SP 149

# Mat - Przepiśnik

Rok szkolny 2022/2023

Alicja Hesko-Kołodzińska klasa 5e

A close-up photograph of a tray filled with numerous golden-brown cinnamon rolls. The rolls are arranged in a grid-like pattern, showing their characteristic spiral shape and the dark brown cinnamon filling. The background is a light blue-grey surface, likely a baking tray. Overlaid on the center of the image is the text "Bułeczki cynamonowe" in a large, white, sans-serif font.

# Bułeczki cynamonowe

# SKŁADNIKI



## Ciasto

- 250 ml ciepłego mleka
- 30 g świeżych drożdży
- 500 g mąki pszennej
- 50 g cukru
- szczypta soli
- 1 jajko
- 2 żółtka
- 70 g miękkiego masła
- do posmarowania: 1 jajko + 2 łyżki mleka

## Nadzenie

- 70 g masła
- 20 g cynamonu w proszku
- 2 łyżki cukru waniliowego
- ½ szklanki drobnego cukru (trzciniowego lub białego)
- skórka starta z ½ pomarańczy

## Lukier

- sok z 1 pomarańczy
- ok.1 i ½ szklanki cukru pudru

i szczypta soli ;)





## PRZYGOTOWANIE

1. Drożdże świeże dokładnie rozetrzeć z łyżeczką cukru, następnie dodać łyżkę mąki oraz 50 ml mleka, wymieszać i odstawić do wyrośnięcia na 10 minut.
2. Mąkę przesiać do miski, dodać cukier i sól. Wymieszać, zrobić wgłębienie, wlać w nie rozczyn ze świeżych drożdży + resztę mleka. Wszystko wymieszać łyżką.

3.

Następnie zacząć wyrabiać ciasto dodając jajko i żółtka. Po ok. 5 minutach wyrabiania dodać masło i dalej wyrabiać (ręcznie, hakiem miksera planetarnego lub w maszynie do chleba) przez ok. 10 minut aż ciasto będzie gładkie i sprężyste. Przykryć folią i odstawić na 1 i ½ godziny do wyrośnięcia.





4.

Po tym czasie wyłożyć ciasto na stolnicę lub blat i wygniatać przez chwilę pozbywając się pęcherzy powietrza. Ciasto podzielić na 2 części i każdą rozwałkować na placek o wymiarach 30 x 30 cm. Placki z ciasta kolejno smarować roztopionym masłem posypać mieszanką cynamonu, cukru waniliowego, drobnego cukru i startej skórki.

5.

Zawinąć ciasto w roladki i każdą pokroić w poprzek na 12 plasterków o grubości ok. 2 cm. Wszystkie ułożyć na dużej prostokątnej blaszce z zachowaniem odstępów. odstawić na ok. 45 minut do wyrośnięcia.







6.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Wierzch bułeczek posmarować roztrzepanym z mlekiem jajkiem i piec na złoty kolor przez ok. 20 minut. Po upieczeniu połać lukrem: zagotować sok z pomarańczy, dodać cukier puder i wymieszać.



# OBLICZENIE KOSZTU DANIA

**Mleko:** 3,19 zł / l

**Użyto:** 1 szklanka i 2 łyżki = 250 ml + 10 ml 270 ml = 0,27 l

**Koszt mleka:** 3,19 zł/l x 0,27 l ≈ **0,86 zł**

**Cukier puder:** 2,29 zł / 500g = 4,58 zł / kg

**Użyto:** 1 i ½ szklanki = 120 g = 0,12 kg

**Koszt cukru pudru:** 4,58 zł/kg x 0,12 kg ≈ **0,55 zł**

**Cukier waniliowy:** 0,49 zł

**Użyto:** cały

**Koszt cukru waniliowego:** **0,49 zł**

**Pomarańcza:** 2,12 zł

**Użyto:** całą

**Koszt pomarańczy:** **2,12 zł**

**Drożdże:** 0,99zł / 100g = 9,90 zł / kg

**Użyto:** 30 g = 0,03 kg

**Koszt drożdży:** 9,90 zł/kg x 0,03 kg ≈ **0,30 zł**



# OBLICZENIE KOSZTU DANIA

**Cukier:** 4,99 zł / kg

**Użyto:** 50 g + ½ szklanki = 50 g + 110 g = 160 g = 0,160 kg

**Koszt cukru:** 4,99 zł/kg x 0,160 kg ≈ **0,80 zł**

**Masło:** 6,99 zł / 200 g = 34,95zł / kg

**Użyto:** 140 g = 0,140 kg

**Koszt masła:** 34,95 zł/kg x 0,140 kg ≈ **4,90 zł**

**Mąka:** 2,79 zł / kg

**Użyto:** 500 g = 0,5 kg

**Koszt mąki:** 2,79 zł/kg x 0,5 kg ≈ **1,40 zł**

**Jajka:** 8,79 zł / 10 szt. ≈ 0,88 zł / 1 szt.

**Użyto:** 4 szt.

**Koszt jajek:** 0,88 zł x 4 = **3,52 zł**

**Cynamon:** 0,99 zł

**Użyto:** cały

**Koszt cynamonu:** **0,99 zł**



Kontynuacja na kolejnej stronie → → → → → → → →



# OBLICZENIE KOSZTU DANIA

Koszt dania wyniósł 15,38 zł.

Z przepisu wyszło 24 bułeczki.

$0,86 \text{ zł} + 0,55 \text{ zł} + 0,49 \text{ zł} +$   
 $2,12 \text{ zł} + 0,30 \text{ zł} + 0,80 \text{ zł} +$   
 $4,80 \text{ zł} + 1,40 \text{ zł} + 3,52 \text{ zł} +$   
 $0,99 \text{ zł} = 15,38 \text{ zł}$

$15,38 \text{ zł} / 24 \text{ szt.} \approx 0,64 \text{ zł} /$   
szt.

Koszt jednej bułeczki  
cynamonowej wyniósł  
0,64 zł.

**0,64 zł**

24 bułeczki cynamonowe  
wystarczą na deser dla trzech  
4-osobowych rodzin.

Każdy dostanie po dwie sztuki.





## Czy wiesz, że...?

**Nasza bułeczka cynamonowa:**

- ma lepszy skład
- jest 4 razy tańsza
- jest smaczniejsza



**niż bułeczka cynamonowa z  
popularnego sklepu meblowego :-)**