TEJES KIFLI, SZEGEDI VÁGOTT
GÁBOR A HÁZI PÉK

A tészta összetétele

- **BL55 Finomliszt: 600g**
- **Friss élesztő: 20g, vagy 6g szárított**
- **Só: 8g**
- **Cukor: 8g**
- **Vaj/Margarin: 18g**
- **Tej: 320ml**

Az elkészítés menete:

1. Alapanyagok összedagasztása
2. Tésztaérés: 45-60 perc
3. Tészta osztása, mérése: Szegedi Vágott 2x220g, Tejes Kifli: 6x80g
4. Tészták gömbölyítése
5. Pihentetés: 15 perc
6. Formai kialakítás a videón bemutatott módon
7. Kelesztés: 25-35 perc
8. Közvetlen a sütés előtt vízzel átspriccelni, cipókat megvágni
9. Sütés: 240C°-ra előmelegített gőzzel telített légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet egyből vissza kell venni 220C°-ra és így sütni a kiflik esetében 12-13 percig, a szegedi vágottakat pedig 18-22 percig
10. Sütés után egyből ismét átspriccelni vízzel

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének a használatát!

VIDEÓ ITT!

https://gaborahazipek.hu/

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ