

OROSHÁZI BANÁN, KELT SZÍVEK

GÁBOR A HÁZI PÉK

A tészta összetétele

- **BL55 Finomliszt: 350g**
- **Friss élesztő: 17g, vagy szárított élesztő: 5g**
- **Só: 3g**
- **Cukor: 32g**
- **Vaníliás cukor: 1 tasak (8g)**
- **Vaj/Margarin: 39g**
- **Tojás: 1db**
- **Citromlé: kis facsará**s
- **Tej: 170ml**



Dió keverék recept:

- **Darált dió: 100g**
- **Cukor: 35g**
- **Reszelt citrom héja: ízlés szerint**

Szükséges még kevés olvasztott vaj a locsoláshoz

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadagolásával
2. Tésztaérés: 45 perc
3. Formai kialakítás a videón bemutatott módon
4. Kelesztés: 30-40 perc
5. Sütés: 220C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell helyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 190C°-ra csökkenteni és így sütni 30-35 percen át.

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



<https://gaborahazipek.hu/>