

ARANYGALUSKA ALAPTÉSZTA

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 facsarás
- 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: 220°C-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell helyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 190°C-ra csökkenteni és így sütni 30-35 percen át.



VIDEÓ ITT!

<https://gaborahazipek.hu/>



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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