

# LEVELES CSIGÁK MÁKOS ÉS KAKAÓS ÍZEKBEŊ

## GÁBOR A HÁZI PÉK

### Húzózsiradék összetétele:

- Kemény (kocka) vaj/margarin: 320g
- BL55 Finomliszt: 65g

### A tészta összetétele:

- BL55 Finomliszt: 700g
- Friss élesztő: 35g, vagy szárított élesztő: 10g
- Só: 6g
- Cukor: 60g
- Vaj/Margarin: 70g
- Tojás: 1db
- Ecet: 4ml
- Tört jég: 80g
- Tej: Tört jéggel egybe mérve 350ml



### Kakaós Töltelék Recept:

- Holland Kakaópor: 30g
- Kristálycukor: 120g

### Mák töltelék recept:

- Darált Mák: 100g
- Vaniliás Cukor: 1cs. (8g)
- Cukor: 100g
- Tej: 150ml
- Mazsola: ízlés szerint
- Citrom leve: ízlés szerint
- 1db citrom reszelt héja

**Szükséges még 1db tojásra a kenéshez**

## Az elkészítés menete:

1. Húzó zsiradék elkészítése, a hozzá tartozó margarin és liszt elkeverése, téglalap formájúvá alakítása, majd a hűtőben való vissza dermedtése.
2. Tészta Dagasztás
3. A főzött máktöltelék, valamint a kakaó töltelék elkészítése
4. Hideg pihentetés: 15 perc
5. Húzó zsiradék tésztába csomagolása, kinyújtás, szimpla hajtás
6. Hideg pihentetés: 10 perc
7. Kinyújtás, dupla hajtás
8. Hideg pihentetés: 10 perc
9. Kinyújtás szimpla hajtás
10. Hideg pihentetés: 15 perc
11. A tészta készre nyújtása, majd az elosztása
12. Formai kialakítás a videón bemutatott módon
13. Lemezre helyezés, felvert tojással való lekenés
14. Kelesztés: 40-60 perc
15. Közvetlen a sütés előtt még egyszer átkenni tojással
16. Sütés: 240C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet egyből visszaállítani 220C°-ra és így sütni 14-20 percig a csigák méretétől függően

### 1.rész



### 2.rész



**A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családe llátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének a használatát!**

<https://gaborahazipek.hu/>