VAJAS KIFLI, DÚSÍTOTT KARIKA, MINDSZENTI KALÁCS

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 680g**
- **Friss élesztő: 24g, vagy szárított: 7g**
- **Só: 10g**
- **Cukor: 27g**
- **Vaj: 35g**
- **Tej: 400ml**

Az elkészítés menete:

1. Tészta Dagasztás (a vajat csak akkor adagoljuk hozzá, ha összeállt a tészta)
2. Tésztaérés: 40 perc
3. Tészta osztás/mérés: Kiflik, karikák 6x80g, a kalácsok szálai 6x95g
4. A feladott tészták gömbölyítése
5. Pihentetés: 10-15 perc
6. Formai kialakítás a videón bemutatott módon
7. Kelesztés: 25-40 perc
8. Sütésre való előkészítés: vízzel átspriccelés, egész mák és szezámszemek keverékével díszítés
9. Sütés: A kifliket és a karikákat 240C°-os gőzzel telített, alsó-felső módba állított sütőtérbe kell berakni, a vetés után a sütési hőmérsékletet egyből visszaállítani 220C°-ra és így sütni 12-15 percig. A kalácsokat 215 C°-os gőzzel telített sütőtérbe kell berakni és ugyanezen a hőmérsékleten sütni 18-23 percig
10: Sütés utáni felület kezelés: Vízzel egyből spricceljük át a sütőből kivett péksüteményeket

VIDEÓ ITT!

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

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

https://gaboraha zipek.hu/