

# HÁZI PÉKSZIROM, SÓS KALÁCS

## GÁBOR A HÁZIPÉK

### A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 650g**
- **Friss élesztő: 26g, vagy szárított élesztő: 7g**
- **Só: 14g**
- **Cukor: 10g**
- **Tojás: 1db**
- **Vaj/Margarin: 52g**
- **Tej: 325ml**

### Pizzás töltelék:

- **Pizza szósz**
- **Füstölt Bacon**
- **Reszelt Sajt**

### Fokhagymás-tejfölös töltelék:

- **Tejföl: 100g**
- **Fokhagyma: 1 gerezd**
- **bazsalikom, oregánó, só, bors: ízlés szerint**
- **Bacon**
- **Sajt**

### Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása
2. Tésztaérés: 40 perc
3. Osztás/Mérés: 6db Házi Péksziromhoz 36x20g feladása 6db Sós Kalácshoz 6x60g feladása
4. Gömbölyítés
5. Formai kialakítás a videón bemutatott módon
6. Kelesztés: 15 perc
7. Felületkezelés: Sós Kalácsok esetében vízzel való átspriccelés, nagy szemű sóval dekorálás
8. Sütés: Mindkét péksütemény esetében 250C°-ra előmelegített gőzzel telített légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell berakni, majd a hőmérsékletet egyből 220C°-ra visszaállítani és úgy sütni tovább a pékszírmok esetében 18-22 percig, a sós kalácsoknál 12-15 percig
9. A Sós Kalácsokat a sütés után is spricceljük át vízzel





**VIDEÓ ITT!**



**PRÉMIUM LISZTEK  
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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

<https://gaborahazipek.hu/>