FEHÉR KENYÉR CIPÓ, LEVESEK TÁLALÁSÁHOZ

GÁBOR A HÁZIPÉK

Az előtészta összetétele:

- **BL80 Fehér Kenyérliszt: 150g**
- **Friss élesztő: 1g, vagy szárított élesztő: 0,3g**
- **Víz: 150ml**

A kenyér tészta összetétele:

- **Érett előtészta: teljes mennyiség**
- **BL80 Fehér Kenyérliszt: 400g**
- **Élesztő: 6g, vagy szárított élesztő: 2g**
- **Só: 12g**
- **Víz: 230ml**

Az elkészítés menete:

1. Előtészta kikeverése
2. Előtészta érlelése: 10-12 óra
3. Tészta dagasztása az előtésztából és a többi összetevőből
4. Tészta érés: 60 perc
5. Tészta osztása/mérése: 3 x 295-300g
6. Tészták gömbölyítése, sütőlemezre elhelyezésük
7. Kelesztés: 35-55 perc
8. Sütésre való előkészítés: vízzel való átspriccelés és bevágás
9. Sütés: 230C°-ra előmelegített gőzzel telített légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell berakni, majd a hőmérsékletet egyből 200C°-ra visszaállítani, és úgy sütni 35-40 percig
10. Közvetlen a sütés után vízzel ismét átspriccelni
11. Levágni a tetejét, eltávolítani a bélzetet, levessel feltölteni és azt díszíteni

Természetesen a cipó normál fehér kenyérként is fogyasztható!

VIDEÓ ITT!

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó BL80 kecskeméti kerecsen világos búzalisztjének a használatát!

https://gaborahazipek.hu/