

HAGYOMÁNYOS ÍZES BUKTA

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 600g**
- **Friss élesztő: 25g, vagy szárított élesztő: 7g**
- **Só: 6g**
- **Cukor: 75g**
- **Vaj/Margarin: 90g**
- **Tojássárga: 2db**
- **Citromhéj: 1db citromnak a reszelt héja**
- **Tej: 260ml**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez!



Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása (a vajat/margarint csak akkor adjuk hozzá, ha a többi összetevőből megkaptunk egy összefüggő tésztaállagot)
2. Tésztaérés: 35 perc
3. Tészta osztás/mérés: 1. módszer: 12x90g, 2. módszer: a tésztát téglalap alakúra formázzuk
4. Pihentetés: 15 perc (a 2. módszer esetében 5 perc elegendő)
5. A bukták elkészítése, megformázása a kiválasztott módszer alapján, a videóban bemutatott módon, majd 5mm távolságra egymástól sütőlemezre helyezésük
6. Felvert tojással átkenés
7. Kelesztés: 30-50perc
8. Közvetlen a sütés előtt még egyszer átkenni a tojással
9. Sütés: 180C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőben 20-25 perc
10. Porcukorral díszítés és a bukták szétválasztása



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

<https://gaborahazipek.hu/>