

TÚRÓS TÁSKA

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 450g**
- **Friss élesztő: 19g, vagy szárított élesztő: 6g**
- **Só: 4g**
- **Cukor: 55g**
- **Vaj/Margarin: 65g**
- **Tojássárga: 2db**
- **Tejföl: 1 ek.**
- **Vanília Aroma: 1 ampulla**
- **Tej: 170ml**



Túró töltelék összetétel:

- **Száraz Tehéntúró: 250g**
- **Cukor: 35g**
- **Vanília Cukor: 8g (1cs.)**
- **Tojássárga: 1db**
- **Tejföl: 1 ek.**
- **Mazsola: ízlés szerint**
- **Cirtomháj: 1db itromnak a reszelt héja**

Az elkészítéshez még szükséges 1db tojás a kenéshez

Az elkészítés menete:

1. Tészta alapanyagainak az összedagsztása, a vaj/margarin utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 30 perc
3. Tészta négyszögletes felgyúrása
4. Pihentetés: 10 perc
5. Tészta kinyújtása, majd a formai kialakítás a videón bemutatott módon, amit a sütőlemezre helyezésük, majd a felvert tojással való átkenésük követ
6. Kelesztés: 25-40 perc
7. Közvetlen a sütés előtt még egyszer át kell kenni őket a felvert tojással
8. Sütés: 180C°-ra előmelegített száraz légterű alsó-felső módra állított sütőben kell 18-22 perc között készre sütni
9. Porcukorral való díszítés



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

<https://gaborahazipek.hu/>