SAJTOS ÉS MAGVAS LEVELES RUDAK

GÁBOR A HÁZIPÉK

A húzózsiradék összetétele:

- **Kemény Vaj/Margarin: 185g**
- **BL55 Finomliszt: 40g**

A kenyér tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 400g**
- **Friss élesztő: 20g, vagy szárított élesztő: 6g**
- **Só: 16g**
- **Cukor: 8g**
- **Tojás:1db**
- **Ecet: 2-3g**
- **Vaj/Margarin: 40g**
- **Reszelt Sajt: 40g**
- **Tört Jég: 40g**
- **Tej: 150-160ml**

Kenő, díszítő-ízesítő elemek:

- **Tojás a kenéshez: 1db**
- **Sajt a fele tésztára: 120g**
- **Szezámmag, lenmag vagy mákszemek a magos rudakhoz**

Az elkészítés menete:

1. Húzó zsiradék elkészítése, a hozzá tartozó vaj/margarin és liszt elkeverése, téglalap formájúvá alakítása, majd a hűtőben való vissza dermesztése (min 60 perc)
2. Tészta Dagasztás a vaj/margarin utólagos hozzáadásával
3. Hideg pihentetés: 15 perc
4. Húzó zsiradék tésztába csomagolása, kinyújtás, szimpla hajtás
5. Hideg pihentetés: 10 perc
6. Kinyújtás, dupla hajtás
7. Hideg pihentetés: 10 perc
8. Kinyújtás szimpla hajtás
9.Hideg pihentetés: 15 perc
10. A tészta készre nyújtása, majd a formai kialakítás a videón bemutatott módon
11. Kelesztés: 40-60 perc
12. A sajtos rudak ismételt tojásozása, majd sajttal díszítésük, a magvas rudak nem igényelnek további előkészítést

13. Sütés: 240C°-ra előmelegített gőzzel telített légterű sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékle egyből 215C°-ra csökkenteni és úgy sütni 15-18 percig. A gőzképzés elegendő a sütés első 9-10 percében.

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/