

MÁKOS BABKA TARKA TÉSZTÁBÓL

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 400g**
- **Friss élesztő: 18g, vagy szárított élesztő: 5g**
- **Só: 4g**
- **Cukor: 55g**
- **Vaj/Margarin: 55g**
- **Tojás: 1db**
- **Citrom aroma: 1 ampulla (reszelt citromhéjjal, kevés citromlével pótolható)**
- **Tej: 150-160ml**



A kakaós tésztához a teljes tészta felére számítva:

- **Holland kakaópor: 4 csapott tk.**
- **Cukor: 1 csapott tk.**
- **Tej: 1 korty**

A töltelék összetétele:

- **Darált Mák: 100g**
- **Vaniliás Cukor: 1cs. (8g)**
- **Cukor: 100g**
- **Tej: 150ml**
- **Mazsola: ízlés szerint**
- **Citrom leve: ízlés szerint**
- **1db citrom reszelt héja**

A tejet fel kell forralni, majd a többi hozzávalót hozzáadni és elkeverni, majd lehúzni a tűzhelyről. Ha a töltelék túl hígnek bizonyul, akkor további főzéssel sűrűbb állagot lehet kapni.

A cukorszirup összetétele:

- **Cukor: 33g**
- **Víz: 25ml**

Addig kell őket tűzhelyen összemelegíteni, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik

Az elkészítés menete:

1. A máktöltelék elkészítése
2. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzá adagolásával
3. A kész tészta elfelezése és a feléhez a kakaó, a kevés cukor és a korty tej hozzá adása és alapos kikeverése, amíg a tészta egyenletes barnává nem válik
4. Tésztaérés: 30 perc
5. Formai kialakítás a videón bemutatott módon. A sütőforma mérete: 30x11x7cm
6. Kelesztés: 30-50 perc
7. Sütés: 180C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell berakni és 43-48 percig sütni. 7. Sütés után a tetejét azonnal átkenni a cukor sziruppal
8. Kb. 15 perc hűtést követően kiforgatni a formából



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

<https://gaborahazipek.hu/>