

SAJTOS ÉS SÓS PEREC ÉDES TÉSZTÁBÓL

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 700g**
- **Friss élesztő: 32g, vagy szárított élesztő: 9g**
- **Só: 19g**
- **Cukor: 62g**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Vaj/Margarin: 98g**
- **Tej: 280ml**



Sópancs összetétel:

- **Só: 1 ek.**
- **BL55 Liszt: 2 ek.**
- **Víz: Addig adagolni, amíg palacsinta tészta állagot nem kapunk**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez, valamint 100g reszelt sajt a sajtos perecek díszítéséhez!

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása a vaj utólagos hozzáadagolásával
2. Tésztaérés: 30 perc
3. Osztas 10x120-125g, gömbölyítés
4. Pihentetés: 10 perc
5. Szálak előformázása
6. Pihentetés: pár perc
7. Formai kialakítás a videón bemutatott módon, majd a megformázott perecek átkenése felvert tojással
8. Kelesztés: 25-45 perc
9. Közvetlen a sütés előtt ismételt átkenés a felvert tojással, a sajtos perecek esetében lesajtozni, a sósakat egyenlőre a só pancs nélkül kell elkezdni sütni
10. Sütés: 200C°-ra előmelegített száraz légterű sütőbe kell behelyezni és 14-17 percig sütni. A sós perecek esetében 8-10 perc sütés után, mikor a perecek elkezdenek színt kapni, ki kell venni és le kell csorgatni a só panccsal, majd egyből tovább kell sütni, amíg el nem készülnek



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

<https://gaborahazipek.hu/>