FŰSZERES ROZS ZSEMLÉK

GÁBOR A HÁZIPÉK

Az előtészta összetétele:

- **RL90 Rozsliszt: 100g**
- **RL190 Teljes kiőrlésű Rozsliszt: 50g**
- **Friss Élesztő: 2g, vagy szárított élesztő: 0,6g**
- **Langyos Víz: 180ml**
- **Cukor: 1 csipet**

A főtészta összetétele:

- **Az érett előtészta: teljes mennyiség**
- **BL55 Finomliszt: 300g**
- **RL90 Rozsliszt: 100g**
- **RL190 Teljes kiőrlésű rozsliszt: 100g**
- **Friss Élesztő: 8g, vagy szárított élesztő: 2,5g**
- **Só: 17g**
- **Sertés Zsír: 20g**
- **Kenyérfűszer: 2-4 tk.**
- **Langyos Víz: 270ml**

Kenyér Fűszer Recept:

- **Koriander: 1,5 tk.**
- **Ánizs: 1 tk.**
- **Édeskömény: 1 tk.**
- **Kömény: 1 tk.**

Az elkészítés menete:

1. Előtészta bekeverése

2. Előtészta érése: 8-10 óra

3. Kenyérfűszer elkészítése

4. Főtészta dagasztása

5. Tésztaérés: 20 perc
6. Formai kialakítás, valamint a díszítő bevágások megejtése a videón bemutatott módon
7. Kelesztés: 35-50 perc
8. Sütés: 250C°-ra előmelegített a sütés kezdeti szakaszában gőzzel telített légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal csökkenteni 225C°-ra és úgy sütni 20-23 percen át. A gőzképző eszköz 10 perc után eltávolítható.

VIDEÓ ITT!

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének, RL90 kadosa világos rozslisztjének, valamint az RL 190 teljes kiőrlésű rozslisztjének a használatát!

https://gaborahazipek.hu/