

ÉDES ÖKÖRSZEM

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 400g**
- **Friss élesztő: 20g, vagy szárított élesztő: 6g**
- **Só: 4g**
- **Cukor: 40g**
- **Vaj/Margarin: 80g**
- **Tojássárgája: 2db**
- **Tejföl: 40g**
- **Méz: 45g**
- **Tej: 130ml**



Az almás-mákos töltelék összetétele:

- **Darált mák: 50g**
- **Vaníliás cukor: 1 cs.**
- **Cukor: 45g**
- **Reszelt alma: 100g**
- **Tej: 75ml**
- **Citrom héja: ízlés szerint**
- **Citrom leve: ízlés szerint**

A vaníliás krémtúró töltelék összetétele:

- **Száraz tehéntúró: 150g**
- **Cukor: 10g**
- **Vaníliás cukor: 1 cs.**
- **Főzés nélküli pudingpor: 1 cs.**
- **Tojás: 1db**
- **Tejföl: 3ek**

A vaníliapuding összetétele:

- **Vaníliás pudingpor: 1 cs.**
- **Tej: 450ml**
- **Cukor: 3 ek.**

FIGYELEM! A receptben megadott töltélmennyiségek kb. 8-10db péksütemény megtöltésére elegendők töltelékenként!

Szükséges még 1db tojás a kenéshez!

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztás a tészta összes alapanyagát felhasználva
2. Tésztaérés: 40 perc
3. A töltelékek elkészítése, a máktöltelék kihűtése
almás-mákos töltelék: A mák és a tej összefőzése, majd a többi hozzávaló hozzáadása és 1-2 perccig való tovább főzés; Vaníliás krémtúró: a felsorolt alapanyagok alapos összekeverése; Vaníliapuding: pudingporos zacskón szereplő utasítás szerint, 500ml helyett 450ml tejet felhasználva
4. Tészta osztása, mérése: 12x65g, majd az elosztott tészták gömbölyítése és enyhe lapításuk
5. Pihentetés: 10-15 perc
6. Formai kialakítás, valamint a töltelékek betöltése a videón bemutatott módon. A töltés után le kell kenni a sütemények széleit felvert tojással
7. Kelesztés: 35-55 perc
8. A széleket ismét át kell kenni egy felvert tojással, de csak közvetlen a sütés előtt
9. Sütés: 180C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni és így sütni 16-19 percen át
9. A sütést és a hűlést követően tetszőlegesen lehet őket dekorálni magvakkal, gyümölcsökkel, illetve bármivel ami az ízlésünknek megfelel



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

<https://gaborahazipek.hu/>