

SÓS ÖKÖRSZEM

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- BL55 Finomliszt: 400g
- Friss élesztő: 20g, vagy szárított élesztő: 6g
- Só: 10g
- Cukor: 5g
- Vaj/Margarin: 40g
- Tojássárgája: 2db
- Tejföl: 40g
- Tej: 160ml



Szükséges még 1db tojás a felületkezeléshez, kenéshez

A sonkás-tojásos töltelék receptje:

- Mascarpone: 165g
- Főtt tojás kockázca: 1db
- Apróra vágott gépsonka: 2 szelet
- Lilahagyma: 20g
- Só: ízlés szerint
- Bors: ízlés szerint
- Mustár vagy torna: ízlés szerint

Zöldséges töltelék receptje:

- Mascarpone: 165g
- Színes paprika mix vagy egyéb zöldség (apróra vágva): 130g
- Mustár: 5g
- Majonéz: 15g
- Só: ízlés szerint
- Bors: ízlés szerint

Snidlinges töltelék receptje:

- Mascarpone: 165g
- Aprított snidling: 2 ek.
- Só: ízlés szerint
- Bors: ízlés szerint

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztás a tészta összes alapanyagát felhasználva
2. Tésztaérés: 45 perc
3. A töltelékek kikeverése a kiírt alapanyagokból
4. Tészta osztása, mérése: 12x58-60g, majd az elosztott tészták gömbölyítése és enyhe lapításuk
5. Pihentetés: 10 perc
6. Formai kialakítás a videón bemutatott módon, a töltelékek betöltése, majd ezt követően 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: 220C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell helyezni, majd a hőmérsékletet egyből 200C°-ra csökkenteni és így sütni 16-19 percen át
10. A sütést és a hűlést követően tetszőlegesen lehet őket dekorálni magvakkal, sajttal, zöldségekkel, illetve bármivel, ami az ízünknek megfelel



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

<https://gaborahazipek.hu/>