

HAGYOMÁNYOS DIÓS ÉS MÁKOS BEJGLI

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 350g**
- **Friss élesztő: 7g, vagy szárított élesztő: 2g**
- **Porcukor: 42g**
- **Só: 3g**
- **Tojássárga: 2db**
- **Vaj/Margarin: 140g**
- **Tej: 80-120ml**

Máktöltekek Recept:

- **Darált mák: 85g**
- **Vaníliás cukor: 1cs.**
- **Cukor: 80g**
- **Tej: 130ml**
- **Mazsola: 50g**
- **Citromhéj: ízlés szerint**
- **Citromlé: ízlés szerint**

Diótöltelék Recept:

- **Darált dióbél: 115g**
- **Cukor: 75g**
- **Víz: 115ml**
- **Mazsola: 50g**
- **Citromhéj: ízlés szerint**

Szükséges még 1-2db tojás a kenéshez

Az elkészítés menete:

1. A liszt, a só és a porcukor elmorzsolása a zsiradékkal
2. A többi tészta képző alapanyagot is hozzá adva a tészta dagasztása, majd a tészta pontos elfelezése, buci formára alakítása, folpackba csomagolásuk
3. Hideg pihentetés (hűtőszekrény): 2 - 2,5 óra
4. Töltelékek elkészítése: Máktöltelék: A mák és a tej összefőzése, majd a többi hozzávaló hozzáadása és pár percig való tovább főzés Diótöltelék: A dió és a víz összefőzése, majd a többi hozzávaló hozzáadása és pár percig való tovább főzés. Amennyiben a töltelékeket túl hígnek találjuk, hosszabb főzéssel főzzük el a folyadékot róluk, így a főzés alatt sűrűsödni fog. Esetlegesen lehet hozzáadni extra diót, vagy mákot, viszont az adagolásakor egyezzen meg a súlyuk a tészta súlyával! A töltelékek eltérő állagát okozhatja az alapanyagok eltérő nedvesség és olajtartalma.



5. Bejglik elkészítése: Formai kialakítás a videón bemutatott módon
6. Alapos átkenés tojássárgájával
7. Hideg pihentetés: kb. 30-60 perc, amíg a tojássárgája teljesen rá nem szárad
8. Alapos átkenés tojásfehérjével
9. Hideg pihentetés: kb. 30-60 perc, amíg a tojásfehérje teljesen rá nem szárad
10. Sütés: 180C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni és 35-40 percig sütni.
11. Felszeletelés előtt érdemes teljesen kihűteni

És egy sokakat foglalkoztató fontos téma és tippek, amiket ennél a receptnél is érdemes figyelembe venni:

Az elkészítés menete:

1. Túl híg töltelék

Minden tölteléképítő száraz alapanyagok lehet különböző a nedvesség, illetve a zsír tartalma, ezért lehetséges, hogy egy ugyanazon recept alapján elkészített bejgli van akinél repedés mentes, van akinél viszont nem reped ki.

- Hogy lehet ezt a hiba lehetőséget kiküszöbölni?

A töltelékek készítésekor mindig indítsunk a receptben kiírt folyadéktól kevesebb folyadékkal és ha a töltelék úgy kívánja, akkor utólag adagoljunk még hozzá apránként folyadékot. Azt érdemes szem előtt tartani, hogy a túl kevés folyadékkal készített töltelék felhasználásakor kicsi a repedés esélye, viszont a sütemény elveszítheti az élvezeti értékét, száraz folytós hatású lehet a fogyasztásakor. Amennyiben a tölteléket a főzés közben túl hígnak találjuk, hosszabb főzéssel főzzük el a folyadékot róla, így a főzés alatt sűrűsödni fog. Esetlegesen lehet hozzáadni extra diót, vagy mákot, viszont az adagolásakor egyezzen meg a súlyuk a tészta súlyával!

2. Túl vékonyra elnyújtott tészta

Evidens, hogyha egy tészta nagyon vékonyra van nyújtva, akkor sokkal nagyobb az esélye, hogy elreped, mint az optimális vastagságúra nyújtott.

3. Beszúrások elhagyása, illetve túl kevés vagy túl vékony szúrások ejtése

Fontos, hogy a bejglit akár több oldalt is legjobb esetben egy hurkapálcika vastagságú vagy annál kicsit vékonyabb eszközzel több oldalról is mélyen megszúrjuk, ezáltal biztosítva a tésztából és főként a töltelékből kiáramló gőzök szabad útját. Ha ezeket a szúráásokat nem ejtjük meg kellő sűrűséggel, akkor a gőzök repedések útján törnek utat maguknak. Ide vezethető az első pontban említett hiba lehetőség, a túl híg töltelék, hiszen minél nedvesebb a töltelék, annál több gőz akar felszabadulni a sütés során.

Mit lehet tenni, ha mégis megrepednek a bejglik?

Nem kell kétségbe esni, hiszen a repedések minimálisra csökkentésére is van egy jó praktika, amit én is egy nagyon profi cukrász hölgytől kaptam tanácsul. Közvetlen a sütés után még forrón egy habkártya vagy bármi arra alkalmas eszköz segítségével nyomjuk össze a repedéseket, majd a repedésekkel befelé toljuk össze a bejglit és úgy hűtsük ki őket. Ezután valóban egészen apróra zsugorodnak a repedések. Ezek mellett azt fontosnak tartom leírni, hogy egy házi sütésnél ha nem is lesz esztétikailag tökéletes a végeredmény, akkor se kell csüggedni, hiszen ami fontos az az íze és a szeretet, amit hozzáadtunk és ha a családtagok, barátok arca is ezt tükrözi a fogyasztás alatt, akkor semmi okunk sincs az elkeseredésre.



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

<https://gaborahazipek.hu/>