

POZSONYI KIFLIK

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 700g**
- **Friss élesztő: 16g, vagy szárított élesztő: 5g**
- **Porcukor: 85g**
- **Só: 6g**
- **Tojássárga: 4db (70g)**
- **Vaj/Margarin: 310g**
- **Tej: 180ml**
- **Narancshéj: 1,5 db közepes méretű narancsnak a héja**

Mákos töltelék recept:

- **Darált mák: 145g**
- **Tej: 130ml**
- **Cukor: 105g**
- **Mazsola: 70g**
- **Citromhéj: 1db citrom reszelt héja**
- **Citromlé: kevés, ízlés szerint**
- **Sütő rum/egyéb natúr rum: kevés, a mazsola beáztatásához**

Diós töltelék recept

- **Darált dióbél: 155g**
- **Víz: 95ml**
- **Cukor: 115g**
- **Mazsola: 70g**
- **Citromhéj: 1db citrom reszelt héja**
- **Sütő rum/egyéb natúr rum: kevés, a mazsola beáztatásához**



Szükséges még 1-2db tojás a kenéshez!

Az elkészítés menete:

1. A mazsolát áztassuk be rumba a munka megkezdése előtt 1 nappal, de fontos, hogy mielőtt a töltelékbe keverjük, a rumot szűrjük le róla
2. A tészta képzés száraz összetevőinek elmorzsolása a vajjal/margarinnal
3. A tészta készre dagasztása a nedves összetevők hozzáadásával (az élesztőt érdemes a hideg tejben keveréssel feloldani először)
4. A tészta hideg pihentetése (hűtőszekrény) 1,5 órán át
5. Tészta osztása: 28-29 x 50g, gömbölyítésük, majd a további formai kialakítás a videón bemutatott módon
6. Tojássárgával való átkenésük
7. Hideg szárítás (hűtőszekrényben kb. 30-60 perc)
8. Tojásfehérjével való átkenésük
9. Hideg szárítás (hűtőszekrényben kb. 30-60 perc)
10. Sütés: 180°C-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőben 20-25 percig



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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

<https://gaborahazipek.hu/>