

SZALAGOS FARSANGI FÁNK

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 500g**
- **Friss élesztő: 23g, vagy szárított élesztő: 7g**
- **Só: 5g**
- **Cukor: 55g**
- **Fahéj: 1-3 csipet**
- **Vaj/Margarin: 45g**
- **Tojássárga: 3db**
- **Sütőrum, vagy egyéb natúr rum: 40ml**
- **Tej: 220-240ml**
- **Citromhéj: fél citromnak a reszelt héja**
- **Narancshéj: fél narancsnak a reszelt héja**



Szükséges még kb. 1 liter olaj a sütéshez!

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 45 perc
3. Osztás, mérés: 15x65g
4. Gömbölyítés
5. A fonni kívánt fánkok gombócainak pihentetése 5-10 percen át
6. Fánkok megfonása
7. Kelesztés: 55-70 perc
8. Sütés: 160-175°C közötti hőmérsékletű bő olajban először a felső felületét az olajba forgatva, majd fedővel lefedve sütve 2-2,5 percen át, majd forgatni és fedő nélkül sütni a másik felét is 2-2,5 percen át. Ezek az időegységek csak irányadók, fontos odafigyelni.
9. Ízlés szerint díszíteni ízesíteni esetleg fahéjas cukor - vaníliáscukor keverékkel, porcukorral, lekvárral...stb.

A szalag kialakulását csökkentő/gátló tényezők:

- Túl kicsiméretűre mért fánk
- Túl lapos kialakítás
- Nincs kellően megkelesztve a készre formázott fánk
- Túl forró olajban van hirtelen sütvé
- Nincs fedővel lefedve a sütés első felében



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

<https://gaborahazipek.hu/>