

VIZES ZSEMLE (TANGZHONG ELJÁRÁSSAL)

GÁBOR A HÁZIPÉK

A TangZhong összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 33g**
- **Víz: 165ml**

A főtészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 600g**
- **Fiss élesztő: 30g, vagy 9g szárított élesztő**
- **Só: 15g**
- **Cukor: 4g**
- **Víz: 270ml**
- **TangZhong: teljes mennyiség**
- **Vaj/Margarin: 30g**



Az elkészítés menete:

1. TangZhong elkészítése: a liszt és a víz összefőzése/összemelegítése, majd az egyveleg szobahőmérsékletűre hűtése
2. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
3. Tésztaérés: 45 perc
4. Tészta osztása 10 x 105g súlyra, majd az így kapott tésták gömbölyítése, sütőlemezre helyezésük, letakarásuk
5. Kelesztés: 50-70 perc
6. Közvetlen a sütés előtt vízzel való lespriccelésük/átkenésük
7. Sütés: 220C°-ra előmelegített gőzzel telített légterű sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal csökkenteni 200C°-ra és így sütni 18-21 percig légkeveréses sütési módban. A gőzképző eszköz 12 perc után eltávolítandó!
8. Sütés után közvetlen át kell spriccelni vízzel



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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