

# TEJES VAJAS CSÁSZÁRZSEMLE

## GÁBOR A HÁZIPÉK

### A TangZhong összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 40g**
- **Tej: 260ml**

### A tészta összetétele:

- **TangZhong: teljes mennyiség**
- **BL55 Finomliszt: 650g**
- **Friss élesztő: 24g, vagy szárított élesztő: 7g**
- **Só: 16g**
- **Cukor: 12g**
- **Vaj/Margarin: 35g**
- **Tej: 230-250ml**



### Az elkészítés menete:

1. TangZhong készítése a megadott liszt és tej összekeverésével, majd szobahőmérsékletűre hűtése
2. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
3. Tésztaérés: 45 perc
4. Tészta osztása 13x95g, majd gömbölyítésük
5. Pihentetés: 5-10 perc
6. Tésztaszálak nyújtása, császárzsemlek formázása, majd sütőlemezre helyezésük
7. Kelesztés: 50-70 perc
8. Közvetlen a sütés előtt vízzel való spriccelésük/kenésük
9. Sütés: A zsemleket 230C°-ra előmelegített gőzzel telített légterű alsó-felső sütési módba beállított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 210C°-ra csökkenteni és így sütni 16-17 percig. A gőzképző eszköz 12 perc után eltávolítandó. Amennyiben a megadott sütési idő alatt a zsemle alja nem sül meg kellően, 2-3 percig csak alsó sütési módban kell tovább sütni, vagy alsó-felső módban alufóliát fölé borítva.
10. Közvetlen a sütés után ismét spricceljük át a zsemleket vízzel



**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/>