

A LEGINOMABB KELT TÉSztÁS KAKAÓs CSIGA

GÁBOR A HÁZIPÉK

A TangZhong összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 40g**
- **Tej: 240ml**

A tészta összetétele:

- **TangZhong: Teljes mennyiség**
- **BL55 Finomliszt: 600g**
- **Friss élesztő: 30g, vagy szárított: 9g**
- **Só: 6g**
- **Cukor: 78g**
- **Sertészsír: 30g**
- **Vaj/Margarin: 40g**
- **Tojás: 1 egész + 1 sárgája**
- **Tej: 120ml**



A kakaó töltelék összetétele:

- **Holland kakaópor: 40g**
- **Cukor: 160g**

Szükséges még egy kevés zsír a kenéshez

Az elkészítés menete:

1. TangZhong keverék készítése, a hozzá járó liszt és tej összekeverése a videón bemutatott formában
2. TangZhong keverék szobahőmérsékletűre hűtése
3. Tészta dagasztása a zsíradékok utólagos hozzáadásával
4. Tésztaérés: 50 perc
5. Tészta nyújtása, majd a formai kialakítás a videón bemutatott módon
6. Kelesztés: 35-55 perc
7. Sütés: 190°C-ra előmelegített száraz légterű sütőbe kell behelyezni alsó-felső sütési módban. A sütési idő, külön, egymástól kellő távolságokra elhelyezett csigák esetén 19-22 perc, ha viszont egybe vannak kelesztve, akkor 25-30 perc.
8. A szétbontás után porcukorral megszítálva tálaljuk



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

<https://gaborahazipek.hu/>