

HÁJAS LEVELES TÉSZTA - SÓS SÜTEMÉNYEK

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt:** 550g
- **Só:** 12g
- **Cukor:** 5g
- **Tojássárga:** 2db
- **Darált sertésháj:** 20g
- **Tejföl:** 60g
- **Reszelt sajt:** 100g
- **Ecet (20%):** 2 tk.
- **Szódavíz/Szénsavas ásványvíz (esetleg csapvíz):** 250ml



Háj előkészítése a tészta rétegezéséhez:

- **Darált sertésháj:** 330g
- **BL55 Finomliszt:** 75g

Szükséges még 1db tojás a kenéshez, valamint tetszőleges magvak, fűszermagvak, nagyszemű só a dekoráláshoz, ízesítéshez!

Az elkészítés menete:

1. A tészta összetevőinek egyöntetű, jól kidolgozott tésztává dagasztása
2. A réteg képző háj összedolgozása a hozzá járó finomliszttel, majd lapos téglalap alakúvá formálása
3. Tésztaérés: 30 perc
4. Tészta nyújtása, a háj belecsomagolása, hosszanti nyújtása és dupla hajtás elvégzése
5. Pihentetés: 10 perc
6. Nyújtás, szimpla hajtás
7. Pihentetés: 10 perc
8. Nyújtás, ismételt dupla hajtás
9. Pihentetés: 15 perc
10. A tészta készre nyújtása 4mm vastagságúra, majd egyenlő kocka, vagy téglalap alakok kivágása lehetőség szerint felforrósított késsel. A kockák lekenése 1db felvert tojással (sütés után sötétebb, fényesebb felső felületet biztosít) vagy vízzel (világosabb, matt fényű felső felületet biztosít), majd megszórásuk reszelt sajttal, köményes sóval, magvakkal, vagy ízlés szerint választva. A süteményeket a sütőlemezen kellő távolságra egymástól kell elhelyezni
11. Sütés: 220C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell helyezni, majd 15-20 percig sütni. A sütési idő másfajta méret, vagy másfajta kialakítás esetén lehet ettől eltérő.

Javaslom a sütemény teljes kihűtését a fogyasztás előtt.



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

<https://gaborahazipek.hu/>