

GYÖKÉRKENYÉR 0,08% ÉLESZTŐVEL

GÁBOR A HÁZIPÉK

A TangZhong összetétele:

- **BL80 Fehér kenyérliszt: 35g**
- **Teljes kiőrlésű búzaliszt: 20g**
- **Víz: 230ml**

A tészta összetétele:

- **Szobahőmérsékletű TangZhong: teljes mennyiség**
- **BL80 Fehér kenyérliszt: 380g**
- **BL55 Finomliszt: 150g**
- **Teljes kiőrlésű búzaliszt: 30g**
- **Friss élesztő: 0,5g (borsószem méretű), vagy szárított élesztő: 0,14g**
- **Só: 15g**
- **Olaj: 30g**
- **Víz: 250ml**



Az elkészítés menete:

1. TangZhong keverék elkészítése a hozzá járó lisztek és víz pár percen át történő, gyors keverés mellett kb. 80°C-on történő összeemelegítésével. A cél egy csomómentes zselés állag elérése. A felhasználás előtt szobahőmérsékletűre kell hűteni
2. Lágú tészta dagasztása az összes tészta képző alapanyag felhasználásával. A víz legyen kb 40°C-os
3. Tésztaérés: 12 óra
4. 2db kenyér formai kialakítása a videón bemutatott módon
5. Hűtőszekrénybe való kelesztés: 10-11 óra, majd ezt követően szobahőmérsékletű kelesztés: 1,5 óra
6. Amennyiben a kelesztés folyamán a tészta felvette a felületét díszítő lisztet, lisztbe mártott ecsettel ismét fel lehet vinni azt a felületére. Igaz lehet szitálni is, de ecsettel felvéve sokkal természetesebb hatást ad a díszítés
7. Sütés: 250°C-ra előmelegített gőzzel telített légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 230°C-ra csökkenteni és így sütni 20 percig. Ez után a gőzképző eszközt el kell távolítani, a hőmérsékletet tovább csökkenteni 210°C-ra és még 10-15 percig sütni, ügyelve arra, hogy alulról is kellően átsüljön



A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó BL80 kecskeméti kerecsen világos búzalisztjének, a BL65 kecskeméti kende búzalisztjének, valamint az MBL220 Megmentő teljes kiőrlésű köves Király R. búzalisztjének a használatát!

<https://gaborahazipek.hu/>