

BRIÓS

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 450g**
- **Friss élesztő: 22g, vagy szárított: 6g**
- **Só: 4g**
- **Cukor: 60g**
- **Vaníliás cukor: 16g**
- **Vaj/Margarin: 58g**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Tej: 190ml**



Szükséges még 1db tojás a kenéshez és egy kevés kristálycukor a szóráshoz

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 40 perc
3. Tészta osztása 10 x 80g súlyra, majd az elosztott tészta darabok felgömbölyítése
4. Pihentetés: 15 perc
5. Tésztaszálak kinyújtása, briós formázása, sütőlemezre helyezésük, felvert tojással való felületkezelésük
6. Kelesztés: 45-65 perc
7. Ismételt átkenésük a felvert tojással, majd megszórásuk kristálycukorral
8. Sütés: 190C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni és 11-14 percig sütni

A recept természetesen TangZhong eljárás alkalmazásával is elkészíthető, ami az alábbi összetétel alapján működik:

A TangZhong összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 30g**
- **Tej: 180ml**

A tészta összetétele:

- TangZhong: teljes mennyiség
- BL55 Finomliszt: 400g
- Friss Élesztő: 20g, vagy szárított: 6g
- Só: 4g
- Cukor: 60g
- Vaníliás cukor: 16g
- Vaj: 58g
- Tojás: 1db + 1 sárgája
- Tej: 70ml

Az elkészítés menete:

megegyezik a fent írottakkal, a TangZhonggal kapcsolatos információk pedig a videós bemutatásban elérhetők!



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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

<https://gaborahazipek.hu/>