

KELT TÉSztÁS PIZZÁS CSIGA

GÁBOR A HÁZIPÉK

A TangZhong összetétele:

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

A tészta összetétele:

- **TangZhong: Teljes mennyisé**
- **BL55 Finomliszt: 600g**
- **Friss élesztő: 30g, vagy szárított: 9g**
- **Só: 13g**
- **Cukor: 10g**
- **Sertészsír: 30g**
- **Vaj/Margarin: 40g**
- **Tojás: 1 egész + 1 sárgája**
- **Tej: 120-130 ml**

A pizzakrém receptje:

- **Sűrített paradicsom: 230g**
- **Bazsalikom: 1 tk.**
- **Oregánó: 1 tk.**
- **Kakukkfű: 0,5 tk.**
- **Áttört fokhagyma: 1 gerezd**
- **Só: Ízlés szerint**
- **Bors: Ízlés szerint**



A tésztára kent töltelékét meg lehet szórni ízlés szerint karikázott pepperónival és összevágott bacon szalonnával ízlés szerint, de persze lehet bármi ízlésnek megfelelő egyéb összetevőt felhasználni (szalámi, kukorica..stb), majd feltétlen érdemes az egészet megszórni 120g reszelt sajttal.

Szükséges még 1 db tojás a kenéshez, illetve még 200g reszelt sajt a csigák tetejére!

Az elkészítés menete:

1. TangZhong keverék készítése, a hozzájáró liszt és tej összekeverése a videón bemutatott formában
2. TangZhong keverék szobahőmérsékletűre hűtése. További infók (tárolás, eltarthatóság) a videóban
3. Tészta dagasztása a zsiradékok utólagos hozzáadásával
4. Tésztaérés: 50 perc
5. Tészta nyújtása, a pizzakrém elosztása, majd a formai kialakítás a videóban bemutatott módon
6. Kelesztés: 40-60 perc
7. Sütés: 190C°-ra előmelegített száraz légterű sütőbe kell helyezni alsó-felső sütési módban. A sütési idő 20-25 perc.



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

<https://gaborahazipek.hu/>