

EXTRA PUHA FATÖRZS KIFLI

GÁBOR A HÁZIPÉK

A TangZhong összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 25g**
- **Vanília rúd: 1db**
- **Tej: 150ml**

A tészta összetétele:

- **TangZhong: teljes mennyiség**
- **BL55 Finomliszt: 375g**
- **Friss élesztő: 18g, vagy szárított élesztő: 5g**
- **Só: 4g**
- **Cukor: 55g**
- **Vaj: 55g**
- **Tojás: 1db**
- **Tej: 80ml**



A kakaós tésztához a tészta feléből

- **Holland kakaópor: 9-11g (4 csapott tk.)**
- **Cukor: 6g (1 tk.)**
- **Tej: pár korty**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez!

Az elkészítés menete:

1. TangZhong elkészítése
2. TangZhong szobahőmérsékletűre hűtése
3. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
4. Kakaós tészta keverése a bedagasztott tészta felével
5. Tésztaérés: 30 perc
6. Tészták osztása 6 x 60-65g világos és 6 x 60-65g kakaós darabokra, majd az elosztott tésztadarabok gömbölyítése
7. Pihentetés: 5 perc
8. A vaníliás és a kakaós tészták összeillesztése, összepréselése
9. Pihentetés: 10 perc
10. A tészták nyújtása a videón bemutatott alakban, majd felsodrásuk, formálásuk, sütőlemezre helyezésük, majd a 6 db kifli 3x-i bemetszése késsel
11. Felületkezelés, átkenés felvert tojással

12. Kelesztés: 30-50 perc

13. Ismételt tojásos kenés (már a vájatokban is)

14. Sütés: 180C°-ra előmelegített száraz légterű sütőbe kell behelyezni, majd 18-23 percig készre sütni.



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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

<https://gaborahazipek.hu/>