KOVÁSZOS RÓZSAZSEMLE, KOVÁSZOS VIZES ZSEMLE

GÁBOR A HÁZIPÉK

A kovász összetétele:

- **Kovászmag: 55g hígkovász (100% hidratáltság)**
- **BL55 Finomliszt: 90g**
- **Víz: 70ml**

A TangZhong összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 33g**
- **Víz: 165ml**

A tészta összetétele:

1. Dagasztási fázis

- **TangZhong: Az elkészített teljes mennyiség**
- **BL55 Finomliszt: 600g**
- **Víz: 250ml**

2. Dagasztási fázis

- **Kovász: az elkészített teljes mennyiség**
- **Cukor:4g**

3. Dagasztási fázis

- **Só: 16g**

A munkához szükséges lesz még rétesliszt, vagy másfajta felület elválasztó anyag!

Az elkészítés menete:

1. Kovász bekészítése a fent megadott összetétel alapján. A kovász felfutási ideje megközelítőleg nyári időszakban 5-6 óra, téli időszakban 7-8 óra, tehát a további munkafolyamatokat ennek a függvényében kell végezni, arra ügyelve, hogy a kovász a tetőfokára felfutott állapotban legyen az autolizált tésztához adva, nem megvárva az ereszkedését
2. TangZhong készítés a fenti összetétel alapján, gyors keverés mellett 65-80C°-on 4-6 percig főzve. A felhasználás előtt mindenképpen szobahőmérsékletűre kell hűteni

3. A kihűlt TangZhong, a liszt és a víz egyöntetű tésztává dagasztása. A művelet a kovász bekészítését követően nyári időszakban 4-5 óra múlva, téli időszakban 6-7 óra múlva elvégzendő
4. Autolízis, azaz az így kapott tészta pihentetése 60 percen át
5. A tetőpontjára felfutott kovász és a cukor hozzáadása, majd közel készre dagasztása
5. Tésztaérés: 20 perc
6. A só hozzáadása, alapos eldagasztása
7. Tésztaérés: 40 perc, majd a tészta laminálása (hajtogatása)
8. Tésztaérés: 40 perc, majd a tészta laminálása (hajtogatása) finomabb nyújtással
9. Tésztaérés: 40 perc, majd a tészta laminálása (hajtogatása) nyújás nélkül, sziromhajtással
10. További tésztaérés: 90 perc
11. A tészta osztása 10×120g-os darabokra, majd a tésztadarabok gömbölyítése és lisztezett felületre helyezésük a videón bemutatott módon
12. Kelesztés: 90-120 perc
13. A zsemlék átforgatása
14. Sütés: 230C°-ra előmelegített gőzzel telített légterű, légkeveréses módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 200C°-ra csökkenteni és így sütni mindössze 19-23 percig. A gőzképző eszköz 12 perc után eltávolítandó. Alsó-felső sütési módban a hőmérsékletek 15C°-kal való növelését javaslom.

VIDEÓ ITT!

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

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

https://gaborahazipek.hu/