

VANÍLIÁS-KÓKUSZOS LEVELES CSIGA

GÁBOR A HÁZIPÉK

A rétegző zsiradék összetétele:

- **Vaj/Margarin: 270g**
- **BL55 Finomliszt: 55g**

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 600g**
- **Friss élesztő: 30g, vagy szárított élesztő: 9g**
- **Só: 5g**
- **Cukor: 70g**
- **Tejszín (30%): 165g**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Ecet: 1tk.**
- **Tej: 180ml**



A töltelék összetétele:

- **Vanília ízű pudingpor: 1cs.**
- **Tej: 550ml**
- **Kókuszreszelék: 100g**

Cukorszirup a felületkezeléshez:

- **Cukor: 33g**
- **Víz: 25ml**

Addig kell őket tűzhelyen összemelegíteni, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik.

Az elkészítés menete:

1. A töltelék elkészítése, azaz a pudingpor és a tej összefőzése, majd a kellő állag elérése után a tűzhely/főzőlap kikapcsolása és a kókusz hozzákeverése
2. A rétegző zsiradék elkészítése a vaj/margarin és a liszt elkeverésével, majd 20-25×20-25 cm széles, 2-3mm vastag négyzet alak kialakítása, majd hűtőbe helyezése, hogy a felhasználásáig kellően visszadermedjen
3. Tészta dagasztása kifejezetten hűtő hideg alapanyagokat felhasználva
4. Hideg tésztaérés (hűtőben): 60 perc
5. A rétegző zsiradék tésztába csomagolása, majd így a tészta nyújtása és szipla hajtással történő meghajtása
6. Hideg pihentetés (hűtőben): 20 perc

7. A tészta nyújtása, majd dupla hajtással történő meghajtása
8. Hideg pihentetés (hűtőben): 20 perc
9. Tészta készre nyújtása, a kihűlt töltelék felvitele egy vékony sávot kihagyva a záródásnak, a tészta feltekerése, elzárása, a csigák kivágása, sütőlemezre helyezésük kellő távolságra egymástól
10. Kelesztés langyos környezetben 30-45 percig, majd hűtőben még 20 percen át
11. Sütés: 220C°-ra előmelegített, gőzzel telített légterű, alsó felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 200C°-ra csökkenteni és 22-28 percig sütni. A gőzképző segédeszköz 15 perc után eltávolítandó. Tojással történő felületkezelés esetén lehet gőz nélkül, száraz légterű sütőben is sütni
12. A felületkezeléshez lehet választani porcukrot, vagy cukorsziruppal lekenve kókuszba is lehet mártani, de bármely más az ízlésnek megfelelő felületkezelés lehet optimális



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/>