FEHÉR KENYÉR

GÁBOR A HÁZIPÉK

Az előtészta összetétele:

- **BL80 Fehér kenyérliszt: 150g**
- **Friss élesztő: 1g, vagy szárított élesztő: 0,3g**
- **Víz: 80ml**

A TangZhong összetétele:

- **BL80 Fehér Kenyérliszt: 50g**
- **Víz: 350ml**

A főtészta összetétele:

- **Előtészta: teljes mennyiség**
- **TangZhong: teljes mennyiség**
- **BL80 Fehér kenyérliszt: 430g**
- **Friss élesztő: 6g, vagy szárított élesztő: 1,7g**
- **Só: 18g**
- **Főtt, áttört, sótlan burgonya: 50g**
- **Sertészsír: 20g, vagy vaj:25g**
- **Víz: 60ml**

Az elkészítés menete:

1. Előtészta készítése
2. Előtészta érése szobahőmérsékleten: 12-14 óra
3. TangZhong keverék készítése a megadott liszt és víz 65-80C°-on történő gyors keverés melletti 5-6 percen át történő összefőzésével, valamint a burgonya megfőzése sótlan vízben. Ezeket az összetevőket elkészíthetjük akár a felhasználást megelőző napon és hűtőben tárolhatjuk lezárt tálban, de elkészíthetjük frissen is, a lényeg, hogy a felhasználás időpontjára melegítsük át, vagy hűtsük ki szobahőmérsékletűre
4. Az előtészta érési ideje elteltével a főtészta bedagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
5. Tésztaérés: 50 perc
6. Kenyér formázása, majd szakajtóba, vagy egyéb konyharuhával bélelt tálba való helyezése a slusszával felfelé, vagy sütőpapírra helyezés a slusszával lefelé
7. Kelesztés: 30-50 perc

8. A kenyér sütőpapírra borítása, majd a bevágások tetszőleges ejtése. Amennyiben fényes felületű kenyeret szeretnénk készíteni, a lisztet távolítsuk el a kenyér felületéről és spricceljük, vagy mosdassuk át vízzel, de ha a lisztes díszítést választjuk, ne mossuk azt el vízzel
9. Sütés: A kenyér sütését a fedelével zárt sütésálló tálban/edényben kell megkezdeni 250C°-ra előmelegített sütőben. A hőmérsékletet 10 perc után 230C°-ra kell csökkenteni, majd így sütni további 15 percig. Ekkor a kenyeret ki kell emelni a sütőtálból és a hőmérséklet további 200C°-ra való csökkentésével rácson sütni még 20-25 percig. Amennyiben a kenyér felső felülete már korábban megkapja a kellő színárnyalatot, alufóliát fölé borítva érdemes tovább sütni a megégés elkerülése érdekében. Amennyiben fényes felületűre szeretnénk sütni a kenyeret, spricceljük, vagy mosdassuk át vízzel közvetlen a sütés előtt és után is.

VIDEÓ ITT!

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó BL80 kecskeméti kerecsen világos búzalisztjének a használatát!

https://gaborahazipek.hu/