

CITROMOS-MÁKOS KELT RUMOS MAZSOLÁVAL

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 500g**
- **Friss élesztő: 25g, vagy szárított: 7g**
- **Só: 5g**
- **Cukor: 75g**
- **Vaj/Margarin: 65g**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Citromlé: 20-30ml**
- **Citromhéj: 1db citrom reszelt héja**
- **Darált mák: 50g**
- **Mazsola: 80g**
- **Tej: 200-220ml**



Szükséges még egy kevés rum a mazsola beáztatásához, valamint 1db tojás a kenéshez!

Az elkészítés menete:

1. Egyöntetű tészta dagasztása a zsiradék és a mazsola hozzáadása nélkül, a többi tészta képző alapanyag felhasználásával. A tésztának nem kell kidolgozottnak lennie, csak egyöntetű állagúnak
2. A zsiradék hozzáadása és a tészta közel készre dagasztása
3. A dagasztás utolsó perceiben a rumba áztatott, majd átszűrt mazsolát hozzá lehet adni a tésztához (a rum nélkül), majd így készre lehet dagasztani a tésztát
4. Tésztaérés: 45 perc
5. A tészta elosztása 12 x 90g súlyú darabokra, majd ezeknek a daraboknak a gömbölyítésük
6. Pihentetés: 10 perc
7. Bucik formázása, sütőlemezre helyezésük, késsel történő bemetszésük, majd felvert tojással történő átkenésük
8. Kelesztés: 50-70 perc
9. Sütésre való előkészítés: Ismételt átkenés a felvert tojással, közvetlen a sütés előtt
10. Sütés: 190°C-ra előmelegített, száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni és úgy sütni 13-16 percig. A héj nagyon hirtelen pirul, ezért fontos odafigyelni.



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/>