

KÁPOSZTÁS SZALONNÁS CSAVART

GÁBOR A HÁZIPÉK

A húzózsiradék összetétele:

- **Vaj/Margarin: 185g**
- **BL55 Finomliszt: 40g**

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 400g**
- **Friss élesztő: 20g, vagy szárított: 6g**
- **Só: 12g**
- **Cukor: 8g**
- **Tojás: 1db**
- **Ecet: 2-3g**
- **Vaj/Margarin: 40g**
- **Tej: 180-190ml**

A töltelék receptje:

- **Savanyúkáposzta: 200g**
- **Kockázott bacon szalonna: 70-80g**



Az elkészítés menete:

1. A húzó zsiradék előkészítése a videón bemutatott módon, majd a hűtőben való dermedtése a felhasználás előtt legalább 1 órán át
2. Tészta dagasztása hideg alapanyagokkal, a vaj/margarin utólagos hozzáadásával
3. Tésztaérés/ hűtőben való pihentetés: 30 perc
4. A húzó zsiradék tésztába csomagolása, majd így a tészta nyújtása és a szimpla hajtás elvégzése
5. Hűtőben pihentetés: 15 perc
6. Tészta nyújtása, majd a dupla hajtás elvégzése
7. Hűtőben pihentetés: 15 perc
8. A tészta készre nyújtása, a töltelékkel való betöltése, lezárása, majd csíkok kivágása, megtekerésük és lemezre helyezésük
9. Kelesztés: 25-40 perc
10. Sütésre való előkészítés: A felületük vízzel való spriccelése/kenése közvetlen a sütés előtt
11. Sütés: 230°C-ra előmelegített, gőzzel telített légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet a behelyezést követően azonnal csökkentve 20-25 percig sütni. A gőzképző segédeszköz 12-13 perc után eltávolítandó
- 12: A felületük vízzel való átspriccelése közvetlen a sütés után



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

<https://gaborahazipek.hu/>