

FAHÉJAS FONOTTKA

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- BL55 Finomliszt: 430g
- Friss Élesztő: 20g, vagy szárított: 6g
- Só: 4g
- Cukor: 52g
- Vaj/Margarin: 53g
- Tojás: 1db
- Tej: 190ml



A TangZhong összetétele:

- BL55 Finomliszt: 27g
- Tej: 160ml

A tészta összetétele:

- TangZhong: A teljes elkészített mennyiség
- BL55 Finomliszt: 400g
- Élesztő: 20g, vagy szárított: 6g
- Só: 4g
- Cukor: 52g
- Vaj/Margarin: 53g
- Tojás: 1db
- Tej: 80ml

A fahéj töltelék receptje:

- Vaj: 90g
- Cukor: 105g
- Fahéj: 7-8g (4 tk.)

Szükséges még 1db tojás a kenéshez

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 50 perc
3. Tészta osztása 8×100g-okra, valamint az elosztott tészta darabok gömbölyítése
4. Pihentetés: 10 perc, valamint a töltelék elkészítése
5. A tészta darabok egész vékonyra, vakamint ovális alakúra nyújtása, a töltelékkel való töltésük, feltekerésük, bevágásuk, fonásuk és a további formai kialakításuk, majd sütőlemezre helyezésük kellő távolságokra egymástól
6. Kelesztés: 35-55 perc
7. A felületük lekenése felvert tojással
8. Sütés: 180C°-ra előmelegített, száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd 23-27 percig sütni



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/>