OLÍVÁS STANGLI FETÁVAL

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 225g**
- **BL80 Fehér kenyérliszt: 225g**
- **Friss élesztő: 10g, vagy szárított: 3g**
- **Só: 10g**
- **Cukor: 6g**
- **Olíva olaj, vagy egyéb étolaj: 15g**
- **Víz: 300ml**

A készre dagasztott tésztához utólagosan kerül:

- **Átszűrt, kimagozott olívabogyó: 150g**
- **Feta: 130g**

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása az olaj utólagos hozzáadásával
2. Az olívabogyók elkeverése a készre dagasztott tésztában
3. Tésztaérés: 40 perc
4. A tészta négyszögletesre, egész vékonyra, úgymond üvegesre nyújtása kézzel, majd a morzsolt feta elosztása a tészta felületének a 2/3-án, melyet a videón bemutatott hajtogatás követ
5. Tésztaérés: 40 perc
6. A tészta ismételt kézzel való nyújtása, de már nem egész vékonyra, majd a hajtogatása
7. Tésztaérés: 40 perc
8. Formai kialakítás a videón bemutatott módon
9. Kelesztés: 30-40 perc
10. Sütésre való előkészítés: vízzel való átspriccelés
11. Sütés: 240C°-ra előmelegített, gőzzel telített légterű, légkeveréses sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 210C°-ra csökkenteni és így sütni 16-19 percig. A gőzképző eszköz a sütés 12. perce után eltávolítandó. A sütés megoldható alsó-felső sütési módban is, a hőmérsékletek 10-15C°-kal való emelésével
12. A sütés után közvetlen spricceljük át a forró péksütemények felületét vízzel

VIDEÓ ITT!

PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének, valamint a BL80 kecskeméti kerecsen világos búzalisztjének a használatát!

https://gaborahazipek.hu/