

BAJOR LÚGOS PEREC

GÁBOR A HÁZIPÉK

A lúg összetétele:

- **Víz: 1200ml**
- **Szódabikarbóna: 50g**

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 600g**
- **Friss élesztő: 22g, vagy szárított: 6g**
- **Só: 12g**
- **Cukor: 18g**
- **Sertészsír: 30g, vagy Vaj/Margarin: 38g**
- **Hideg víz: 340ml**



Szükséges még nagy szemű só a dekoráláshoz.

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
2. A lúg elkészítése a víz és a szódabikarbóna pár percig történő összeforrásával. FIGYELEM!!!! Fokozottan figyelni kell rá, hogy lúgos vegyület a bőrrel ne érintkezzen, szembe ne kerüljön, mivel maró hatású. A vegyület készítésekor és használatakor gumikesztyű használata kötelező, valamint védőszemüveg is ajánlott. A vegyülethez gyerekek, háziállatok ne férjenek hozzá!
3. Tésztaérés: 15 perc
4. A tészta elosztása 10×100g-os darabokra, majd az elosztott tészta darabok gömbölyítése és előformázásuk buci alakra
5. Pihentetés: 5 perc
6. 55-60cm hosszú hasas tésztaszálak nyújtása, majd perecek formázása, ezt követően konyharuhával bélelt felületre helyezésük
7. Hideg kelesztés/bőrösítés (hűtőszekrényben, lefedés nélkül): 90-120 perc
8. A perecek lemártása közvetlen a sütés előtt kb. 10mp hosszan a kihűlt lúgban az előzőleg említett szükséges védő eszközök használatával, majd a hasas felső rész megszórása nagyszemű sóval, majd ugyanazon rész hosszanti, mély bevágása. Amíg az első lemezen lévő perecek sülnek, addig a második adag a hűtőben marad
9. Sütés: 250C°-ra előmelegített, alsó-felső sütési módba állított, száraz légterű sütőbe kell behelyezni, majd így sütni 10-12 percig.



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

<https://gaborahazipek.hu/>