

# HÁJAS SÜTEMÉNYEK ÉDESEN

## GÁBOR A HÁZIPÉK

### A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 550g**
- **Só: 5g**
- **Cukor: 45g**
- **Tojássárga: 2db**
- **Darált sertésháj: 20g**
- **Tejföl: 60g**
- **Ecet: 2 tk.**
- **Szódavíz: 250ml**



### A háj előkészítése:

- **Darált sertésháj: 350g**
- **BL55 Finomliszt: 75g**

### A töltelék összetétele:

- **Baracklekvár: 250g**
- **Darált dió: 160g**

### Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása az összes tészta képző alapanyag felhasználásával
2. A háj összedolgozása a hozzá járó liszttel, majd négyszögletes alakúra nyújtása
3. A töltelék elkészítése a lekvár és a dió alapos elkeverésével
4. Tésztaérés: 30 perc
5. A tészta nyújtása, majd az előkészített háj belecsoomagolása, azután a tészta kinyújtása, dupla hajtás elvégzése
6. Pihentetés: 10 perc
7. A tészta nyújtása, szimpla hajtás elvégzése
8. Pihentetés: 10 perc
9. A tészta nyújtása, dupla hajtás elvégzése
10. Pihentetés: 15 perc
11. A tészta készre nyújtása, lehetőség szerint felhevített késsel való elosztása, vízzel való vékony spriccelése, a töltelék betöltése, majd a forma kialakítása és a sütőlemezre helyezés
12. Sütés: 220C°-ra előmelegített, alsó-felső sütési módba állított, száraz légtérű sütőbe kell behelyezni és így sütni 15-18 percig. Eltérő méretezés esetén a sütési idő módosulhat.



**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/>