

BEJGLI SZELET

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 525g**
- **Friss élesztő: 11g, vagy szárított: 3g**
- **Porcukor: 65g**
- **Só: 4g**
- **Tojássárga: 50g (3db)**
- **Vaj/Margarin: 210g**
- **Tej: 130ml**



A diótöltelék összetétele:

- **Darált dió: 190g**
- **Víz: 115ml**
- **Cukor: 135g**
- **Mazsola: 90g**
- **Citromhéj: ízlés szerint**

A máktöltelék összetétele:

- **Darált mák: 170g**
- **Tej: 150ml**
- **Cukor: 120g**
- **Mazsola: 85g**
- **Citromlé: ízlés szerint**
- **Citromhéj: ízlés szerint**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez.

Az elkészítés menete:

1. A liszt, a só és a porcukor elmorzsolása a zsiradékkal
2. A többi tészta képző alapanyagot is hozzá adva a tészta dagasztása, majd a tészta osztása 3 egyenlő részre, négyzetes formára alakítása, folpackba csomagolásuk
3. Hideg pihentetés (hűtőszekrény): 2 - 2,5 óra
4. Töltelékek elkészítése:
Máktöltelék: A mák és a tej összefőzése, majd a többi hozzávaló hozzáadása és 1-2 percig való tovább főzés
Diótöltelék: A dió és a víz összefőzése, majd a többi hozzávaló hozzáadása és 1-2 percig való tovább főzés

5. Formai kialakítás a videón bemutatott módon
6. Alapos átkenés tojássárgájával
7. Hideg pihentetés: kb. 30-60 perc, amíg a tojássárgája teljesen rá nem szárad
8. Alapos átkenés tojásfehérjével
9. Hideg pihentetés: kb. 30-60 perc, amíg a tojásfehérje teljesen rá nem szárad
10. Sütés: 180C°-ra előmelegített, alsó-felső sütési módba állított, száraz légterű sütőbe kell behelyezni és 38-43 percig sütni
11. Felszeletelés előtt fontos teljesen kihűteni



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

<https://gaborahazipek.hu/>