

KARÁCSONYFA BUKTA

GÁBOR A HÁZIPÉK

A TangZhong összetétele:

- **BL80 Kecskeméti kerecsen**
világos búzaliszt: 30g
- **(egyéb BL80, vagy BL55 jelölésű lisztekkel is helyettesíthető)**
- **Tej: 200ml**

A főtészta összetétele:

- **TangZhong: Teljes mennyiség**
- **BL80 Kecskeméti kerecsen**
világos búzaliszt: 420g
- **(egyéb BL80, vagy BL55 jelölésű lisztekkel is helyettesíthető)**
- **Friss élesztő: 22g, vagy szárított: 6g**
- **Só: 4g**
- **Cukor: 56g**
- **Vaníliás cukor: 8g (1 cs.)**
- **Tojás: 1db**
- **Vaj/Margarin: 60g**
- **Narancslé: 40ml**
- **Mézeskalács fűszerkeverék: 6-7g (2 tk.)**
- **Narancshéj: 1,5-2 narancs reszelt héja**

A töltelék összetétele:

- **Baracklekvár: 200g**
- **Darált dióbél: 160g**



Szükséges még 1db tojás a kenéshez, illetve jégcukor a szóráshoz.

Az elkészítés menete:

1. TangZhong készítése, majd szobahőmérsékletűre hűtése
2. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
3. Tésztaérés: 45 perc
4. A tészta osztása 20 × 43g-os darabokra, majd a tésztadarabok gömbölyítése
5. Pihentetés: 5-10 perc
6. A töltelék kikeverése
7. A tészta gombócok nyújtása, majd töltésük és formázásuk. A 19 töltött gombóc megformázása után helyezzük papírozott sütőlemezre karácsonyfa alakban, valamint a 20. tésztadarabból készítsünk csillag alakú csúcsdísz a fára
8. Kelesztés: 30-45 perc
9. Közvetlen a sütés előtt kenjük át a felületét felvert tojással, majd szórjuk meg az ízlésünk szerint jégcukorral
10. Sütés: 200C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 180C°-ra csökkenteni és így sütni 23-27 percig. Amennyiben a teteje 20 perc után kellő színt kap, alufóliával letakarva lehet tovább sütni.



A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családeollátó BL80 kecskeméti kerecsen világos búzalisztjének a használatát!

<https://gaborahazipek.hu/>