BORSOS KOCKA, ÉLESZTŐ NÉLKÜL

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 500g**
- **Vaj/Margarin: 125g**
- **Sertészsír: 125g (vagy még 155g vaj)**
- **Só: 15g**
- **Cukor:10g**
- **Bors: 2-3g**
- **Tojás: 1db**
- **Fehérbor: 100ml**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez!

Az elkészítés menete:

1. A liszt és a zsiradékok elmorzsolása
2. Tészta dagasztása az összes többi tészta képző alapanyag hozzáadásával
3. Tésztaérés: 30 perc
4. Tészta nyújtása
5. Dermesztés (hűtőszekrényben): min. 60 perc
6. Felvágás, lemezre helyezés
7. A felső felületük átkenése felvert tojással, megszórásuk köménnyel, vagy egyéb magvakkal
8. Sütés: 230C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 210C°-ra csökkenteni és 25-30 percig sütni. A sütési idő csak irányadó, pl. eltérő méretezés esetén változhat!

Tipp: A kinyújtott tészta nyugodtan tölthet akár egy egész napot a hűtőszekrényben becsomagolva, ami igaz akár a kivágott pogácsákra is lefedve fóliával.

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/