

HÚSVÉTI POZSONYI RÚD

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 550g**
- **Friss élesztő: 14g, vagy szárított: 4g**
- **Só: 14g**
- **Cukor: 6g**
- **Tojássárga: 55g (kb. 3db kisebb tojás sárgája)**
- **Vaj/Margarin: 245g**
- **Tejföl: 60g**
- **Tej: 140ml**



A körözött töltelék receptje:

- **Szárazabb tehéntúró: 500g**
- **Só: 7-10g**
- **Fűszerpaprika őrlemény: 5g**
- **Bors: ízlés szerint**
- **Kömény: ízlés szerint**
- **Snidling: 10g**
- **Kockázott lilahagyma: 20g**
- **Tejföl: 50-75g**

Az elkészítéshez szükséges még 11db sonka szelet, valamint kb. 2db tojás a kenéshez.

Az elkészítés menete:

1. A liszt és a zsiradék eldolgozása
2. Tészta dagasztása az összes többi tésztaképző alapanyag felhasználásával
3. Tésztaérés hűtőszekrényben: 2-3 óra
4. Körözött elkészítése, a sonkaszeletekbe töltése, majd tekercsekké csavarásuk
5. Tészta osztása 11×100g-os darabokra, majd az elosztott darabok gömbölyítése, valamint azok lapítása
6. Pihentetés: 10 perc

7. Tésztadarabok nyújtása, töltése, formai kialakítás, majd sütőlemezre helyezésük
8. Alapos átkenés tojássárgájával
9. A tojássárga réteg szárítása hűtőszekrényben: 40-60 perc
10. Alapos átkenés tojásfehérjével
11. A tojásfehérje réteg szárítása hűtőszekrényben: 40-60 perc
12. Sütés: 200C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 180C°-ra csökkentve sütőlemezeken sütni 20-25 percig, amíg határozott héjat nem kapnak, majd a péksüteményeket sütőrácsra áthelyezve további 10-15 percig kell még sütni úgy, hogy a rács alá egy sütőtepsit helyezünk a lecsöpögő zsiradék felfogására! A sütési idő összesen 35-40 perc. A sütési módszer szigorúan betartandó!



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/>