

TAVASZI HAJTOVÁNY

GÁBOR A HÁZIPÉK

A TangZhong összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 35g**
- **Víz: 175ml**

A tészta összetétele:

- **TangZhong: teljes mennyiség**
- **BL55 Finomliszt: 500g**
- **Friss élesztő: 22g, vagy szárított: 6g**
- **Só: 13g**
- **Cukor: 6g**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Sertészsír: 50g (vagy vaj/margarin: 60g)**
- **Szendvicskrém (pl. paprikás): 50g**
- **Tej: 100ml**



A töltelék receptje:

- **Szendvicskrém (pl. paprikás): 430g**
- **Kockázott főtt tojás: 110g**
- **Füstölt sonka/tarja: 125g**
- **Kukorica: 45g**
- **Snidling: 35g**
- **Kockázott kalifornia paprika: 40g**
- **Reszelt sajt: 70g**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez, valamint szezám, vagy reszelt sajt a felső felület díszítéséhez.

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 45 perc
3. Tészta nyújtása, töltése, feltekerése, felvágása, a péksütemények lemezre helyezése
4. Kelesztés: 40-55 perc
5. A domború felület lekenése felvert tojással, majd szezámaggal szórásuk
6. Sütés: 190C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni és 27-33 percig sütni.



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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

<https://gaborahazipek.hu/>