

MEDVEHAGYMÁS OMLÓS CSIGÁK

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 500g**
- **Vaj/Margarin: 300g**
- **Só: 14g**
- **Cukor: 5g**
- **Tojás: 1db**
- **Sütőpor: 10g**
- **Tejföl: 140g**



Töltelékként:

- **Vágott medvehagyma: kb. 50g**
- **Reszelt sajt: kb. 130g**
- **Kockázott bacon: kb. 70g**

Szükséges még 1 db tojás a kenéshez

Az elkészítés menete:

1. A liszt a zsiradékkal történő összedolgozása, elmorzsolása
2. Tészta dagasztása a többi tésztaképző alapanyagot hozzáadva
3. Tésztaérés/dermesztés: 45 perc (hűtőszekrényben)
4. Tészta nyújtása, töltése, feltekerése
5. Az elkészült tekercs dermesztése: min. 30 perc (hűtőszekrényben) A tekercset akár egy éjszaka is hűtőbe lehet helyezni folpackkal jól körülzárva
6. A tekercsből a csigák kivágása, sütőlemezre helyezésük, felvert tojással való lekenésük
7. Sütés: 190C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd 20-25 percig sütni. Eltérő méretezés esetén a sütési idő is változhat!



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/>