

DIÓS ÉS MÁKOS LEVELES SÜTEMÉNY

GÁBOR A HÁZIPÉK

A rétegeképző vaj összetétele:

- **Vaj/Margarin: 320g**
- **BL55 Finomliszt: 65g**

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 600g**
- **Friss élesztő: 25g, vagy szárított: 7g**
- **Só: 6g**
- **Cukor: 70g**
- **Bourbon vaníliás cukor: 8g (1 cs.)**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Vaj/Margarin: 60g**
- **Ecet: 10g (3 tk.)**
- **Tej: 280ml**



A töltelékek összetétele:

- **Tojásfehérje: 3-3db, összesen 6db**
- **Cukor: 75-75g, összesen 150g**
- **Citromhéj: 1-1db citrom reszelt héja**
- **Darált dióbél: 85g**
- **Darált mák: 75g**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez!

Az elkészítés menete:

1. A réteg képző vaj és a hozzá járó finomliszt elkeverése
2. A réteg képző vaj keverék dermesztése hűtőszekrényben: 30 perc
3. A réteg képző vaj lappá nyújtása, majd minimum 1 óra hosszú dermesztése hűtőszekrényben

4. Tészta dagasztása a vaj kivételével hideg alapanyagokkal. A vajat csak utólagosan, a dagasztás közben adagoljuk hozzá
5. Hideg tésztaérés (hűtőszekrényben): 45 perc
6. A tészta nyújtása, majd a réteg képző vaj a tésztába csomagolása, együttes nyújtásuk és dupla hajtás ejtése
7. Tészta hideg pihentetése (hűtőszekrényben): 20 perc
8. Ismételt nyújtás, dupla hajtás
9. Tészta hideg pihentetése (hűtőszekrényben): 20 perc
10. Töltelékek elkészítése a videóban bemutatott módon
11. Tészta készre nyújtása, elosztása, töltése, formai kialakítása, felvágása, a kivágott részek sütőlemezre helyezése, valamint letakarásuk
12. Kelesztés: 25-40 perc
13. A felületük tojással való lekezelése
14. Sütés: 220°C-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 200°C-ra csökkenteni és így sütni 15 percen át, majd a hőmérsékletet tovább csökkenteni 185°C-ra és még 5-7 perc alatt készre sütni.



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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

<https://gaborahazipek.hu/>