

# HÁZI HÚZOTT RÉTES

## GÁBOR A HÁZIPÉK

### A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 280g**
- **BFF55 Rétesliszt: 70g**
- **Só: 5g**
- **Cukor: 5g**
- **Tojás: 35g**
- **Vaj/Margarin, vagy zsír: 12g**
- **Ecet (10%): 1 ek.**
- **Víz: 190ml**



**Az elkészítéshez szükséges továbbá olvasztott vaj, zsemlemorzsa, vagy finomra darált kalács, kifli morzsája, továbbá alma, cseresznye, vagy meggy, fahéj, kristálycukor, dió, mák. Ezekhez nem írok ki mennyiséget, mert ízlés szerint fel lehet őket használni, de a példa a videón látszik. Szükséges egy ruha anyagú terítő a feltekeréshez!**

### Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása, majd gömbölyítése, a gömbölyített tészta lisztezett felületre való helyezése, olvasztott, de nem forró zsiradékkal való lekenése, majd lefedése
2. Tésztaérés: 60 perc
3. A terítő megszórása rétesliszttel, a tészta üvegesre nyújtása rajta, a vastagabb szélek levágása. A nyújtott tészta olvasztott zsiradékkal való fröcskölése, zsemlemorzzával, vagy édesmorzsával való megszórása, a kockázott, illetve a magozott gyümölcsök felhelyezése, fahéjjal, majd kristálycukorral, azután dióval, mákkal való szórás és a terítő segítségével való feltekerés, majd a tekerés felvágása a sütőtepsi hosszára és a felvágott rudak zsiradékkal kezelt sütőtepsire helyezése, majd az olvasztott zsiradékkal való lekenésük. Alternatíva még tejföllel, vagy tojással kevert tejföllel kenni.

4. Sütés: 195C°-ra előmelegített, száraz légterű, légkeveréses sütési módba állított sütőbe kell behelyezni és 20-25 percig sütni. Alsó-felső sütés esetén a sütési idő kb. 5 perccel felhosszabbodhat

5. Szeletelés előtt érdemes teljesen kihűteni, majd porcukorral díszíteni a tetejét és hosszú, picit vastagabb szeletekben, a kést srégen helyezve felszelni



**VIDEÓ ITT!**



**PRÉMIUM LISZTEK  
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

**A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családeλλátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének, valamint a KBL100 kecskeméti réteslisztjének a használatát!**

<https://gaborahazipek.hu/>