

ROZMARINGOS PÁROS ZSEMLÉK

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 500g**
- **Friss Élesztő: 12g, vagy szárított: 3,5g**
- **Só: 12g**
- **Méz: 10g**
- **Száritott rozmaring: 4-5g (4 tk.)**
- **Tejföl: 100g**
- **Víz: 220ml**



Szükséges még 1db tojás a kenéshez!

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása
2. Tésztaérés: 60 perc
3. A tészta osztása 10 x 85g-os darabokra és az elosztott tésztadarabok gömbölyítése, majd párban történő papírozott sütőlemezre helyezésük és letakarásuk
4. Kelesztés: 45-60 perc
5. A felületük átkenése felvert tojással
6. Sütés: 230C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd 4 percre így sütni. A 4 perc eltelté után 210C°-ra kell csökkenteni a hőmérsékletet és további 15-18 percre sütni. A teljes sütési idő így 19-22 perc közé esik.



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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