

FÜSTÖLT SAJTOS CROISSANT

GÁBOR A HÁZIPÉK

Az előtészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 70g**
- **Tej (enyhén langyos): 70ml**
- **Friss élesztő: 6g, vagy szárított: 1,7g**

A húzózsiradék összetétele
(a rétegezéshez):

- **Vaj/Margarin: 250g**
- **BL55 Finomliszt: 50g**

A főtészta összetétele:

- **Érett előtészta: teljes mennyiség**
- **BL55 Finomliszt: 360g**
- **BL80 Fehér Kenyérliszt: 170g**
- **(hiányában finomliszttel pótolható)**
- **Só: 16g**
- **Cukor: 12g**
- **Vaj/Margarin: 15g**
- **Víz (csap hideg): 320ml**

Szükséges még 4%-ra hígított lúg, vagy házilag előállított, vagy 1db tojás a felületkezeléshez, valamint 150g füstölt sajt a töltéshez és kevés szezámmag a szóráshoz.



Az elkészítés menete:

1. Előtészta készítése, valamint a húzózsiradék alapanyagainak az elkeverése
2. Előtészta lakáshőmérsékletű érése, valamint a húzózsiradék hűtőszekrényben történő dermedtése: 45-60 perc
3. Főtészta dagasztása a vaj utólagos hozzáadásával, majd hűtőszekrénybe helyezése
4. A húzózsiradék vajlappá nyújtása és hűtőszekrénybe helyezése
5. Hideg tésztaérés: 12-16 óra
6. Tészta nyújtása, a vajlap belecsoomagolása, ismételt nyújtás, majd szimpla hajtás ejtése
7. Hideg pihentetés: 15 perc

A tészta nyújtását, valamint szimpla hajtását még 2x meg kell ismételni (összesen 3x), köztük 15 perces hidegen történő pihentetéseket hagyva, majd a 3. hajtás után is 15 percet a hűtőben pihentetni

8. A tészta készre nyújtása, feljelölése, háromszögek kivágása, enyhe bemetszésük, vízzel való spriccelésük, sajttal való betöltésük, feltekerésük, majd sütőlemezre helyezésük és letakarásuk
9. Kelesztés: 60-90 perc

10. Lúggal való lekezelésük a videón bemutatottak szerint. A lúgos péksüteményeket érdemes sütőfóliára helyezni és azon sütni, ha van rá lehetőség! Aki nem lúgosan szeretné elkészíteni, kenje át a felületüket egy felvert tojással. Lúgozás/tojásozás után szórjuk le őket szezámmaggal, vagy sajttal ízlés szerint

11. Sütés: 230C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni és 5 percig így sütni, majd a hőfokot 200C°-ra csökkentve sütni további 11-14 percig. A teljes sütési idő így 16-19 perc közé tehető. Amikor megkapták a kellő színt, édeses még 2 perccel tovább sütni, hogy belül is kellően átsüljenek.



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családe llátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének, valamint a BL80 kecskeméti kerecsen világos búzalisztjének a használatát!

<https://gaborahazipek.hu/>