100% TELJES KIŐRLÉSŰ MOGYORÓS DUPLA CSIGA

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BTKL Teljes kiőrlésű búzaliszt: 500g**
- **Friss élesztő: 22g, vagy szárított: 6g**
- **Só: 5g**
- **Cukor: 38g**
- **Méz: 38g**
- **Natur joghurt: 50g**
- **Tojás: 1db**
- **Vaj/Margarin: 60g**
- **Tej: 215ml**

Szükséges még:

- **Tört mogyoró: ízlés szerint**
- **Darált mogyoró: kb. 90g**
- **Méz: kb. 70g**
- **Vaj/Margarin (olvasztva): kb. 30 - 50g**
- **Tojás a kenéshez: 1db**
- **Baracklekvár a péksütik felületkezeléséhez: 40g**

Mogyoró helyett dió is használható!

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 45 perc
3. A tészta nyújtása, olvasztott vajjal való kenése, darált és tört mogyoróval való töltése, vajjal locsolása, mézzel történő lecsurgatása, feltekerése, felvágása, a péksütemények formai kialakítása és papirozott sütőlemezre helyezésük, majd letakarásuk. A recept alapján 8db dupla csigát kapunk
4. Kelesztés: 50-65 perc
5. A csigák felületének felvert tojással való átkenése, majd tört mogyoróval való szórásuk
6. Sütés: 220C°-ra előmelegített, száraz legterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőfokot azonnal 190C°-ra csökkenteni és 14-16 percig sütni.
7. A hűtést követően a csigák felületének lekenése 40g baracklekvár és 40g víz alaposan kikevert egyvelegével

Ezeken kell csak változtatni, ha csak BL55 finomliszttel szeretnéd elkészíteni:

- **A tészta összetételében a teljes kiőrlésű búzaliszt helyett ugyanazon mennyiségű BL55 finonlisztet kell használni!**
- **A folyadék, azaz a tej mennyisége 170-180ml mennyiségre csökken a teljes kiőrlésű recepthez képest!**
- **A megformázott csigák picit hamarabb kelnek, a kelesztési idő úgy 40 és 50 perc közé tehető!**
- **A sütési idő pár perccel felhosszabbodhat, így ez esetben 17 és 20 perc között fognak kisülni a csigák.**
- **Az összes többi tényező, mind a tészta összetételében, mind az elkészítés menetében megegyezik a teljes kiőrlésű receptnél megadottakkal!**

VIDEÓ ITT!

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó MBL220 Megmentő teljes kiőrlésű köves Király R. búzalisztjének a használatát!

https://gaborahazipek.hu/