FLÓDNI, AHOGY MI SZERETJÜK

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL100 Bánkúti világos búzaliszt: 700g**
- **(BL55 Finomliszttel pótolható)**
- **Friss élesztő: 15g, vagy szárított: 4,2g**
- **Só: 5g**
- **Porcukor: 87g**
- **Tojássárga: 4db**
- **Vaj/Margarin: 280g**
- **Tej: 170ml**

Diótöltelék összetétel:

- **Darált dióbél: 400g**
- **Víz: 220ml**
- **Cukor: 240g**
- **Mazsola: 130g**
- **Citromhéj: 1-2 citrom reszelt héja ízlés szerint**

Máktöltelék összetétel:

- **Darált mák: 270g**
- **Tej: 250ml**
- **Cukor: 160g**
- **Mazsola: 125g**
- **Citromhéj: 1 citrom reszelt héja**
- **Citromlé: ízlés szerint**

Almatöltelék összetétel:

- **Reszelt alma: 1100g**
- **Cukor: 75g**
- **Fahéj: ízlés szerint**

Szükséges még kb. 2db tojás a kenéshez!

A töltelékek elkészítése:

A dió és a mák töltelékek főzött töltelékek. Először a cukrot tűzhelyen/főzőlapon a folyadékkal összemelegítjük és amikor a cukor teljesen feloldódott, akkor hozzáadjuk a diót, illetve a mákot. Pár percig alacsony lángon folyamatos keverés mellett főzzük, majd miután leállítottunk a tűzhelyet/főzőlapot, hozzákeverjük az összes többi alapanyagot. A mazsolát igény szerint előre be lehet áztatni rumba, majd átszűrni a felhasználás előtt. Az almatöltelékénél a megadott alapanyagokat összekeverjük, majd fél óra állás után a levét kinyomkodjuk, hogy ne áztassa el a tésztát. Fontos, hogy minden tölteléket a teljesen kihűlt állapotában töltsünk a tésztába!

Amennyiben a tésztát 5 lapban nyújtjuk ki, hasznáhatunk 4. töltelék rétegként szilvalekvárt.

Az elkészítés menete:

1. A töltelékek elkészítése
2. A zsiradék a liszttel történő elmorzsolása
3. Tészta dagasztása az összes tésztaképző alapanyag felhasználásával
3. Tészta osztása 4 × 325g súlyra, majd a tésztadarabok előformázása és folpackba csomagolásuk, majd hűtőszekrénybe helyezésük
4. Hideg tésztaérés: 1,5-2,5 óra
5. Tésztalapok nyújtása, töltésük, azaz a sütemény kialakítása a videón bemutatott módon
6. A felső lap lekezelése tojássárgájával
7. A tojássárga réteg szárítása hűtőszekrényben: 30-60 perc
8. A felső lap lekezelése tojásfehérjével
9. A tojásfehérje réteg szárítása hűtőszekrényben
10. A sütemény villával való böködése
11. Sütés: 180C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni és összesen 65-70 percig sütni. A sütési hőmérsékletet az első 30 perc eltelte után 165C°-ra kell csökkenteni, valamint a sütés kezdetétől számított 45-50 perc elteltével érdemes a sütemény fölé alufóliát borítani és úgy sütni készre, persze csak ha a felső réteg kellő színt kapott.
12. A süteményt csak teljesen kihűtött állapotban szeljük fel!

VIDEÓ ITT!

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó BL100 bánkúti világos búzalisztjének a használatát!