

SÜTŐBEN SÜLT FÁNK

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL65 Kecskeméti kende búzaliszt: 650g**
- **(BL55 Finomliszttel pótolható)**
- **Friss élesztő: 30g, vagy szárított: 8,4g**
- **Só: 6g**
- **Cukor: 85g**
- **Tojássárga: 3db**
- **Vaj/Margarin: 25g**
- **30% Zsirtartalmú tejszín: 200g**
- **Tej: 175ml**
- **Vaníliarúd: 2db**



(ízfokozás szempontjából optimális, de elhagyható)

Szükséges még 1db tojás a kenéshez!

Túrótöltelék recept:

- **Száraz tehéntúró: 250g**
- **Cukor: 35g**
- **Vaníliás cukor: 1 cs. (8g)**
- **Tojássárga: 1db**
- **Tejföl: 1-1,5 ek.**
- **Vanília eszencia/rúd: ízlés szerint**
- **(ízfokozás szempontjából optimális, de elhagyható)**
- **Mazsolával is ízesíthető ízlés szerint, de nem kötelező**

További töltelékanyag:

- **Baracklekvár: kb. 230g**

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása a vaj/margarin utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 45 perc
3. Tészta osztása 12 × 100g-os darabokra és az elosztott tésztadarabok gömbölyítése, majd a videón bemutatott módon a sütőlemezre, helyezésük, négyszögletes kerettel való körbezárásuk. Keret hiányában használható magas falú tepsí is, de sima sütőlemezen is szuper és ugyanolyan finom lesz az eredmény! A gömbölyített és elhelyezett tésztadarabok oldalait olvasztott, de nem forró zsiradékkal (vaj, margarin, zsír) lekenjük, valamint a keret, vagy a tepsí oldalait is vékonyan lekezeljük
4. Kelesztés: 50-70 perc
5. Túrótöltelék kikeverése
6. Az összekelesztett tésztadarabok közepének egy kb. 5cm-es átmérőjű pohár aljával való benyomása mélyen, majd az így kialakított rések betöltése a túrótöltelékkel. A tészta szabad felületeinek átkenése felvert tojással, majd a kialakított rések további töltése baracklekvárral a túrótöltelék felett. Fontos szempont, hogy a tészta ne legyen túlkelve, mert a pohárral történő benyomáskor összeeshet!
7. Sütés: 190C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni és 24-28 percig sütni



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

<https://gaborahazipek.hu/>