

HOT DOG KIFLI

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL65 Kecskeméti kende búzaliszt: 550g**
- **(BL55 Finomliszttel pótolható)**
- **Friss élesztő: 22g, vagy szárított: 6g**
- **Só: 12g**
- **Cukor: 27g**
- **Vaj/Margarin: 33g**
- **Étolaj: 22g**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Tejföl: 25g**
- **Tej: 110ml**
- **Víz: 60ml**



Szükséges még a kenéshez 1db tojás, valamint 30-35ml tej.

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása a zsiradékok utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 45 perc
3. A tészta osztása 6 x 153g-os darabokra, majd az elosztott tésztadarabok gömbölyítése
4. Pihentetés: 5-10 perc
5. A tésztadarabok hosszformázása, enyhe nyújtásuk, majd papírozott sütőlemezre helyezésük
6. Kelesztés: 35-50 perc
7. A tejjel felvert tojással kenjük át a felületüket közvetlen a sütés előtt
8. Sütés: 220C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 190C°-ra csökkenteni és 15-18 percig sütni.



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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

<https://gaborahazipek.hu/>