

PUDINGOS KAKAÓS LEVELES

GÁBOR A HÁZIPÉK

A húzózsiradék összetétele:

- **Vaj/Margarin: 320g**
- **BL65 Kecskeméti kende búzaliszt: 65g**
- **(BL55 Finomliszttel pótolható)**

A tészta összetétele:

- **BL65 Kecskeméti kende búzaliszt: 630g**
- **(BL55 Finomliszttel pótolható)**
- **Friss élesztő: 25g, vagy szárított: 7g**
- **Só: 6g**
- **Cukor: 85g**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Vaj/Margarin: 60g**
- **Ecet (10%): 10g**
- **Tej: 260-280ml**
- **Holland kakaópor: 18g**



Töltelék:

Vanília puding 1cs. pudingpor felhasználásával, annak utasításai szerint elkészítve. (Ajánlom a Dr. Oetker főzős pudingot, az biztosan sütésálló). Természetesen készíthető házi vanília puding is, melyhez recept szerepel a vaníliás almás pite receptemnél. Továbbá szükségesek vegyes gyümölcsök a díszítéshez.

Szükséges még 1db tojás a kenéshez!

Az elkészítés menete:

1. A húzózsiradékhoz tartozó vaj és liszt elkeverése, majd 30 percre a hűtőbe helyezése, valamint a vaníliapuding elkészítése
2. A vajlap kinyújtása, majd hűtőbe helyezése
3. Tészta dagasztása hideg alapanyagokkal, ezalól kivétel a puha vaj, amit a dagasztás közben adunk hozzá
4. Vajlap dermesztése hűtőben: min. 60 perc, valamint hideg tésztaérés hűtőben: 45 perc
5. Tészta nyújtása, vajlap belecsmagolása, ismételt nyújtás, majd szimpla hajtás elvégzése
6. Hideg pihentetés hűtőben: 15 perc
7. Nyújtás, dupla hajtás elvégzése
8. Hideg pihentetés hűtőben: 15 perc
9. Nyújtás, ismételt szimpla hajtás
10. Hideg pihentetés hűtőben: 20 perc
11. A tészta készre nyújtása kb. 4mm vastagságban és kb. 45 × 45cm szélességben, majd a szélek levágása, 9 egyenlő négyzetre osztása pizzavágóval, vagy késsel, majd vízzel való vékony spriccelésük, formai kialakításuk, papírozott sütőlemezre helyezésük, majd letakarásuk
12. Kelesztés: 50-65 perc
13. Pudinggal való töltésük, majd a további felületük felvert tojással való átkenése
14. Sütés: 230C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni és 19-23 percig sütni. A sütési hőmérsékletet az első 5 perc eltelte után 200C°-ra kell csökkenteni!
15. Porcukorral való szitálás, majd gyümölcsökkel dekorálás



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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

<https://gaborahazipek.hu/>