

VENDÉGVÁRÓ SAJTOS OMLÓS

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL65 Kecskeméti kende búzaliszt: 400g**
- **(BL55 finomliszttel pótolható)**
- **Vaj/Margarin: 180g**
- **Só: 11g**
- **Cukor: 5g**
- **Sütőpor: 8g**
- **Tojás: 2db (100g)**
- **Tejföl: 60g**
- **Örölt kömény: 3g (1,5 tk.)**
- **Száraz fehérbor: 25ml**
- **(tejfel pótolható)**
- **Reszelt sajt: 140g**



Szükséges továbbá 1db tojás a kenéshez, valamint reszelt sajt, egész kömény, szezámmag, vagy bármilyen ízlés szerinti mag a szóráshoz.

Az elkészítés menete:

1. A liszt és a zsiradék elmorzsolása
2. Tészta dagasztása a további téstaképző alapanyagok hozzáadásával
3. Tésztaérés: 30 perc
4. A sütő előmelegítése 240C°-ra
5. A tészta nyújtása kb. 35cm × 35cm széles és 4-5mm vastagságú négyszögletes alakban, majd a rudak tetszőleges kivágása, sütőlemezre helyezésük, felvert tojással való átkenésük, sajttal, vagy tetszőleges magvakkal való megszórásuk
6. Sütés: 240C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni a rudakat, majd a hőmérsékletet azonnal 215C°-ra csökkentve sütni készre. A sütési idő a méretezéstől függően olyan 13-17 perc közé tehető, és azt is érdemes figyelembe venni, hogy a sajtozott tetejű lassabban sül át, mint a magvakkal díszített.



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

<https://gaborahazipek.hu/>