

SÓS TÚRÓS FONAT

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- BL80 Kecskeméti kerecsen világos búzaliszt: 375g
- RL90 Kadosa világos rozsliszt: 125g
- Friss élesztő: 15g, vagy szárított: 4,2g
- Só: 12g
- Cukor: 7g
- Vaj: 15g
- Tej: 300ml



A lisztek más gyártó azonos jelölésű lisztjeivel is helyettesíthetők, de a prémium minőség érdekében szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó termékeit!

A túrótöltelék összetétele:

- Túró: 250g
- Tejföl: 50g
- Só: ízlés szerint
- Bors: ízlés szerint
- Aprított kapor: ízlés szerint
- Kockázott lilahagyma: fél fej

Szükséges még kb. 2 tálca bacon szalonna, valamint 1db tojás a kenéshez, esetleg szezámmag a szóráshoz.

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása
2. Tésztaérés: 45 perc
3. A túró töltelék bekeverése, 24 kisebb gombócra osztása, a gombócok baconbe csavarása
4. Tészta osztása 6 × 140g súlyra, majd az elosztott tésztadarabok előformázása, nyújtása, a péksüti formai kialakítása, majd sütőlemezre helyezésük, letakarásuk
5. Kelesztés: 25-40 perc
6. A tészta felületének átkenése felvert tojással, majd szezám-maggal való megszórásuk
7. Sütés: 240°C-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 220°C-ra csökkenteni és úgy sütni 16-19 percen át. A sütés utolsó perceiben érdemes a sütőlemez egy alsóbb sínre csúsztatni. A hűtés szigorúan rácson ajánlott!



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családeλλátó BL80 kecskeméti kerecsen világos búzalisztjének, valamint az RL90 kadosa világos rozslisztjének a használatát!

<https://gaborahazipek.hu/>