

# ZSEMLEVEKNI

## GÁBOR A HÁZIPÉK

### A TangZhong összetétele:

- **BL65 Kecskeméti kende búzaliszt: 17g**
- **(BL55 Finomliszttel pótolható)**
- **Víz: 85ml**

### A tészta összetétele:

- **TangZhong: teljes mennyiség**
- **BL65 Kecskeméti kende búzaliszt: 300g**
- **(BL55 Finomliszttel pótolható)**
- **Friss élesztő: 15g, vagy szárított: 4,2g**
- **Só: 8g**
- **Cukor: 2g (1 csipet)**
- **Víz: 150ml**
- **Búzasikér: 8g**
- **(elhagyása esetén BL65/BL55 liszttel pótolandó)**



### Az elkészítés menete:

1. TangZhong készítése a liszt és a víz 65-85°C közötti hőmérsékleten való összefőzésével, egészen addig, amíg csomómentesre nem dolgozzuk és kellően be nem sűrűsödik
2. TangZhong langyosra hűtése (ennél a kis mennyiségnél kb. az alapanyagok kimérése alatt meghűl kellően)
3. Tészta dagasztása
4. Tésztaérés: 45 perc
5. Tészta gömbölyítése
6. Pihentetés: 5-10 perc

7. A gömbölyített tészta hosszformázása, sütőpapírra helyezése, letakarása
8. Kelesztés: 25-40 perc
9. A tészta bevagdálása, majd vízzel való spriccelése/kenése
10. Sütés: Az előkészített kenyér tésztáját felforrósított, zárt sütőtálba kell a 240C°-ra előmelegített légkeveréses üzemmódba állított sütőbe behelyezni, majd az adott hőmérsékleten 10 percig sütni, miután a hőfok 220C°-ra csökkentendő. Így sül a kenyér zártan további 10-15 percig, amíg vékony héjat nem kap, majd ezután ki lehet emelni a tálból és rácson sütni tovább 200C°-on további kb. 10 percig.
11. A sütés után közvetlen spricceljük át vízzel és lehetőség szerint hűtsük hűs környezetben



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

<https://gaborahazipek.hu/>