

# NUTELLÁS CSÍKOS GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL65 Kecskeméti kende búzaliszt: 500g**
- **(BL55 Finomliszttel pótolható)**
- **Friss élesztő: 23g, vagy szárított: 6,44g Só: 5g**
- **Cukor: 67g**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Vaj/Margarin: 25g**
- **Zsír: 30g**
- **Narancspaszta: 3 ek.**
- **(vagy 1,5 narancs reszelt héja)**
- **Tej: 210ml**



Ha zsiradéként csak vaját, vagy margarint szeretnék használni, akkor a zsír elhagyásával használjunk összesen 63g mennyiséget.

A kakaós tésztához (305g)

- **Holland kakaópor: 8g (3 tk.)**
- **Kevés tej (pár ml.)**

Szükséges még kb. 300g nutella töltelék gyanánt, valamint 1db tojás a kenéshez.

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása a zsiradékok utólagos hozzáadásával
2. A tészta osztása és egy 305g-os darabhoz a kakaópor hozzádolgozása egy kevés tejjel, esetleg egy csipet cukorral
3. Tésztaérés: 45 perc
4. A tészta osztása a világos esetében 8 x 75g-os darabokra, a kakaós esetében 8 x 40g-os darabokra, majd az elosztott tésztadarabok gömbölyítése, a világos tészták lapítása
5. Pihentetés: 10 perc

6. A kakaós tésztagombócok a világosakba csomagolása
7. Pihentetés: 15 perc
8. A tészták nyújtása, beirdalása, nutellával való megtöltésük, majd a formai kialakítás
9. Kelesztés: 45-60 perc
10. A felületük átkenése felvert tojással
11. Sütés: 200C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd az adott hőfokon kb. 14-16 perc alatt készre sütni.



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

<https://gaborahazipek.hu/>