

MARADÉKMENTŐ TÁSKÁK

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL65 Kecskeméti kende búzaliszt:**
400g

(BL55 Finomliszttel pótolható)

- Friss élesztő: 12g, vagy szárított: 3,36g
- Só: 10g
- Cukor: 4g
- Tojás: 1db
- Vaj/Margarin: 80g
- Tejföl: 100g
- Mustár: 15g
- Őrölt szerecsendió: 2g
- Tej: 60ml
- Aprított snidling: 15g



A töltelék

Töltelékanyagként felhasználható tormás sajtkrém, vagy tojássárgakrém, sonka, szalámi, sajt, tojás, hagyma, paprika és bármi egyéb az ízlésünknek megfelelő elem. Igazából a töltelék szabadon választható.

Szükséges még 1db tojás a kenéshez.

Az elkészítés menete:

1. A liszt és a zsiradék eldolgozása
2. Tészta készítése a további alapanyagok hozzáadásával
3. Tésztaérés: 45 perc
4. A tészta nyújtása kb. 2 mm vastagságba, majd 12cm átmérőjű korongok szaggatása, a maradék tészta újragyúrása
5. A kiszaggatott korongok enyhe nyújtása, majd a töltelékkel való töltésük, lezárásuk, villával való dekorálásuk

6. A már korábban újragyúrt maradék tésztát ismét nyújtsuk, szaggassuk és ezt folytassuk egészen addig, amíg a tészta el nem fogy
7. Kelesztés: 25-35 perc
8. Közvetlen a sütés előtt nyomkodjuk át a széleit ismét villával, majd kenjük le a felületüket felvert tojással
9. Sütés: 230C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 210C°-ra csökkentve 13-16 percig sütni



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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

<https://gaborahazipek.hu/>