

FAHÉJAS CSIGA

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL65 Kecskeméti kende búzaliszt: 640g**
- **(BL55 Finomliszttel pótolható)**
- **Friss élesztő: 30g, vagy szárított: 8,4g**
- **Só: 6g**
- **Cukor: 78g**
- **Zsír: 30g**
- **Vaj/Margarin: 40g**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Tej: 300ml**



A fahéj töltelék összetétele:

- **Cukor: 160g**
- **Fahéj: 10g**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez!

Ha a tésztát zsír nélkül, csak vajjal, vagy margarinnal szeretnéd elkészíteni, akkor használj összesen 78g-ot belőle.

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 50 perc
3. Előformázás
4. Pihentetés: 5-10 perc
5. A tészta nyújtása, majd a formai kialakítás a videóban bemutatott módon
6. Kelesztés: 30-50 perc
7. A sütés előtt közvetlen kenjük át a felületüket 1db felvert tojással
8. Sütés: 190C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd 18-21 perc alatt készre 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/>