SZÜRETI DIÓS BORKENYÉR

GÁBOR A HÁZIPÉK

Az előtészta összetétele:

- **RL90 Világos Rozsliszt: 60g**
- **BL55 Finomliszt: 45g**
- **BL80 Fehér Kenyérliszt: 45g**
- **Friss élesztő: 1g, vagy szárított élesztő: 0,3g**
- **Cukor: 1 csipet**
- **Víz: 130ml**

A főtészta összetétele:

- **Az elkészített, érett előtészta: teljes mennyiség**
- **BL55 Finomliszt: 200g**
- **BL80 Fehér Kenyérliszt: 200g**
- **Friss élesztő: 6g, vagy szárított élesztő: 2g**
- **Só: 12g**
- **Cukor: 10g**
- **Sertés Zsír: 12g**
- **Dió: 70g**
- **Száraz Vörösbor: 130ml**
- **Víz: 100ml**

Az elkészítés menete:

1. Az előtészta kikeverése
2. Előtészta érlelése: 11-12 óra
3. Főtészta dagasztása a zsír kihagyásával
4. Tésztaérés: 20 perc
5. Zsír hozzádagasztása
6. Tésztaérés: 20 perc
7. Hajtogatás
8. Tésztaérés: 40 perc
9. Tészta gömbölyítés
10. Pihentetés: 10 perc
11. Hosszformázás
12. Kelesztés: 30-45 perc
13. Sütésre való előkészítés, felületkezelés

14. Sütés, sütésre alkalmas tálban: A sütőtál alját 250C°-ra előmelegített sütőben fel kell forrósítani, majd kivenni és az előkészített kenyeret sütőpapírostul átemelni bele, rátenni a fedelét, majd berakn a 250C°-os sütőbe. A hőmérsékletet a berakást követően egyből 230C°-ra kell csökkenteni, majd így sütni 20 percig. A 20 perc elteltével a tál fedelét le kell venni, majd a hőmérsékletet 210C°-ra tovább csökkenteni és így sütni még 15-20 percig

Sütés szabadon, lemezen: 250C°-ra előmelegített gőzzel telített légterű sütőbe kell behelyezni, majd hőmérsékletet egyből csökkenteni 230C°-ra és így sütni egészen 20 percig. A 20 perc után el kell távolítani a gőzképző eszközt, a hőmérsékletet 210C°-ra tovább csökkenteni, a sütőt alsó-felső sütő funkcióból csak alsóba átváltani és így sütni még 15-20 percig.

VIDEÓ ITT!

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó RL90 kadosa világos rozslisztjének, BL65 kecskeméti kende búzalisztjének, valamint a BL80 kecskeméti kerecsen búzalisztjének a használatát!

https://gaborahazipek.hu/