

NAGYMAMA ALMÁS PITÉJE

A tészta összetétele

- **KRBL 100 Király R. búzaliszt: 500g**
- **Vaj/Margarin: 160g**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Sütőpor: 16g (1 cs.)**
- **Cukor: 125g**
- **Tejföl: 140g**
- **Só: 4g**



Szeretettel ajánlom a minőségi kivitelhez a fent ajánlott Magyar Családellátós liszt használatát, de ettől függetlenül a recept jól működik bármely más gyártó azonos jelzésű (KBL100) királybúzalisztjével, vagy sima BL55 finomliszttel is.

Az almatöltelék receptje

- **Alaposan kifacsart, reszelt alma: kb. 2kg**
- (4 kg almából nyertem 3 kg reszelt almát, melynek a levét kifacsarva 2kg maradt)
- **Cukor: 200g**
 - **Citromhéj: 1 nagyobb citrom reszelt héja**
 - **Fahéj: ízlés szerint**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez!

Az elkészítés menete

1. A liszt és a zsiradék összedolgozása
2. Tészta dagasztása
3. A tészta 2 egyenlő részre osztása, csomagolása
4. Hideg pihentetés min. 30 perc (hűtőszekrényben) A tésztát akár pár órát is hűtőben lehet hagyni, de ez esetben a nyújtás előtt 10 perccel érdemes kivenni, hogy picit felengedjen.
5. A töltelék bekeverése a megadott alapanyagokkal (amennyiben a töltelék a bekeverés után újra levét ereszt, érdemes még egyszer kinyomkodni a töltés előtt)
6. A tésztalapok nyújtása, töltése a videón bemutatott módon. A sütőlemez méretei: 46,5cm x 37,5cm x 2cm.
7. Minta vágás esetén hideg pihentetés 30 percig hűtőszekrényben

8. A tető lekenése felvert tojással, majd a díszítő bevágások megejtése
9. 180C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell helyezni, majd kb. 50 perc alatt készre sütni. A sütési időben sütőnként lehet +-5 perc eltérés.

A recept további pontos részleteit a videós bemutatás tartalmazza!



A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családeallató [KRBL 100 Király R. búzalisztiének](#) a használatát!

<https://gaborahazipek.hu/>