

KÜLÖNLEGES SÖRKIFLI

GÁBOR A HÁZI PÉK

A tészta összetétele

- BL65 kecskeméti kende búzaliszt: 500g

(BL55 Finomliszttel pótolható)

- Friss élesztő: 25g, vagy szárított: 7g
- Só: 14g
- Cukor: 15g
- Tojás: 1db
- Tejföl: 80g
- Vaj/Margarin: 50g
- Étolaj (napraforgóolaj): 50g
- Tej: 140ml
- Őrölt kömény: fél tk.



Amennyiben a kifliket édes tésztával szeretnénk elkészíteni, amihez akár édes töltelékekkel is lehet tölteni, a só és a cukor arányát a következőképp változtassuk: Só: 5g, Cukor: 60g. Ebben az esetben a tészta érése, kelése lehet gyorsabb ütemű, valamint a sütéskor is lehet a tészta pirulékonyabb.

Töltelékanyagok

- Tépelt gépsonka: kb. 200g
- Reszelt sajt: kb. 200g

Szükséges még kevés olvasztott vaj a kenéshez, 1db tojás a felületkezeléshez, szezám, kömény, vagy tetszőleges magvak, durvaszemű só, vagy reszelt sajt a szóráshoz.

Az elkészítés menete

1. Tészta dagasztása a zsiradékok utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 30 perc
3. A tészta osztása 2 x 455g-os darabokra, majd az elosztott darabok gömbölyítése
4. Pihentetés: 10 perc
5. A tésztadarabok nyújtása, töltése, valamint a videóban bemutatott formai kialakítás elvégzése
6. Kelesztés: 30-40 perc
7. Közvetlen a sütés előtt felvert tojással való átkelés, magvakkal/reszelt sajttal való megszórás
8. Sütés: 220C°-ra előmelegített, száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 200C°-ra csökkentve sütni kb. 14-17 percig.

A recept további pontos részleteit a videós bemutatás tartalmazza!

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



<https://gaborahazipek.hu/>