

KÍGYÓRÉTES GÁBOR A HÁZI PÉK

A TangZhong összetétele

- Gábor a Házi Pék finompékáru liszt: 35g
(alternatíva: BL55 Finomliszt)
- Tej: 180ml

A tészta összetétele

- TangZhong: teljes mennyiség
- Gábor a Házi Pék finompékáru liszt: 500g
(alternatíva: BL55 Finomliszt)
- Friss élesztő: 25g, vagy szárított: 7g
- Só: 5g
- Cukor: 80g
- Tojás: 1 egész + 1 sárgája
- Vaj/Margarin: 55g
- Tej: 100ml
- Citromhéj: 1 kisebb, vagy fél nagyobb citrom reszelt héja



A túrótöltelék összetétele és elkészítése

- Túró: 300g
- Cukor: 45g
- Vaníliás cukor: 8g (1 cs.)
- Tojássárga: 1db
- Tejföl: 1 ek.
- Mazsola: ízlés szerint
- Citromhéj: ízlés szerint

A túrótölteléket egyszerűen a megadott alapanyagok alapos összekeverésével kell elkészíteni és esetleg pár órát állni hagyni, hogy jobban összeérjenek az ízek.

A máktöltelék összetétele és elkészítése

- **Darált mák: 145g**
- **Tej: 130ml**
- **Cukor: 105g**
- **Citromhéj: 1db citrom reszelt héja**
- **Citromlé: kevés, ízlés szerint**
- **Kockázott szilva: 5-6 kisebb szilva**

A máktöltelék elkészítésének első eleme a tej és a cukor állandó keverés melletti összeforralása, majd a tűzhely/főzőlap leállítását követően a mák hozzákeverése, a citromhéj és a citromlé hozzáadása, majd a legalább langyosra kihűlt töltelékhez a kockázott szilva, vagy más egyéb gyümölcs, esetleg mazsola hozzákeverése.

A meggytöltelék összetétele és elkészítése

- **Meggybefőtt leve: 370ml**
- **Átszűrt meggy a meggybefőttből: 350g**
- **Cukor: 30g**
- **Főzős vaníliás pudingpor: 27g**

A meggybefőtt levéből 200ml mennyiséget hidegen kell elkeverni a pudingporral, a fennmaradt 170ml-t pedig a cukorral állandó keverés mellett alacsonyabb lángon fel kell forralni, majd hozzáadni a pudigporral kevert meggylevet és addig főzni, amíg kellően be nem sűrűsödik. **A tölteléket célszerű még a tésztakészítés előtt elkészíteni, mert a teljes hűtést követően érdemes 1-2 órára hűtőszekrénybe is helyezni, hogy még ott is tudjon kötni.**

A megadott mákos és meggyes töltelékek egy picit többek a szükségesnél! A töltelégeket a felhasználás előtt hűtsük ki! Langyos, illetve meleg töltelégeket ne töltsünk a tésztába!

A rétesek elkészítésének a menete

1. A töltelékek elkészítése
2. TangZhong készítése, majd szobahőmérsékletűre, vagy enyhén langyosra hűtése
3. Tészta készítése a zsiradék utólagos hozzáadásával

4. Tésztaérés: 45 perc
5. A tészta három egyenlő, kb. 340g-os darabokra osztása, majd az elosztott darabok gömbölyítése
6. Pihentetés: 15-20 perc
7. A tésztadarabok nyújtása, töltésük és a további formai kialakítás, valamint egységes távolságokra egymástól papírozott sütőlemezre helyezésük a videón bemutatott módon
8. Kelesztés: 20-30 perc
9. Közvetlen a sütés előtt a felületük felvert tojással való átkenése
10. Sütés: 200C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 180C°-ra csökkentve sütni 20-25 percig

A recept további pontos részleteit a videós bemutatás tartalmazza!

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családelátó által előállított és forgalmazott **Gábor a Házi Pék Finompékáru liszt** használatát!



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**