

# TEPERTŐS SZILVÁS PAPUCS

## GÁBOR A HÁZI PÉK

### A tészta összetétele

- Gábor a Házi Pék Finompékáru liszt: 480g  
(alternatíva: BL55 Finomliszt)
- Friss élesztő: 22g, vagy szárított: 6,16g
- Só: 15g
- Sótlan darált tepertő: 150g
- Zsír: 45g
- Tojás: 1db
- Bors: 1-1,5 tk.
- Fehérbor: 100ml
- Tejföl: 140g



A fehérbor teljes alkoholtartalma a sütés folyamán távozik, viszont ha valaki ettől függetlenül az elhagyásával szeretné elkészíteni a receptet, akkor javaslom a bor mennyiségét tejjel pótolni.

Szükséges még 1db tojás a kenéshez, valamint kb. 450g szilvalekvár a töltéshez. Optimális házi szilvalekvárt használni, vagy boltiból fogósabb, sütésálló lekvárt választani.

### Az elkészítés menete

1. A darált tepertő és a zsír liszttel történő elmorzsolása
2. Tészta dagasztása a további alapanyagok hozzáadásával
3. Tésztaérés: 30 perc
4. A tészta átgyúrása, a nyújtáshoz való előformázása
5. Pihentetés: 10 perc
6. A tészta nyújtása, felvágása, töltése, majd a formai kialakítás és sütőlemezre helyezés a videón bemutatott módon.

7. Kelesztés: 30-45 perc
8. Közvetlenül a sütés előtt a felületük felvert tojással való átkenése
9. Sütés: 230C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőfok azonnali 210C°-ra való csökkentése után a receptben bemutatott méretben 13-15 percig sütni.

**A recept további pontos részleteit a videós bemutatás tartalmazza!**

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

