

OLASZ NARANCSOS KUGLÓF

GÁBOR A HÁZI PÉK



A tészta összetétele

- Gábor a Házi Pék Finompékáru liszt: 300g (Alternatíva: BL55 Finomliszt)
- Vaj: 170g
- Cukor: 190g
- Vaníliás cukor: 8g (1 cs.)
- Só: 3g
- Sütőpor: 12g
- Tojás: 4db (200g)
- Frissen facsart narancslé: 165ml
- Reszelt narancshéj: 16g (kb. 2 közepes narancs héja)
- Tej: 70ml

Szükséges még kb. 100-150g étcsokoládé az olvasztáshoz, díszítéshez, valamint kevés tört pisztácia.

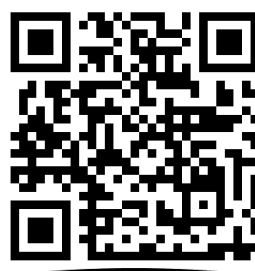
Az elkészítés menete

1. A vaj habosítása, azaz a cukorral és a vaníliás cukorral való elkeverése
2. A tojások hozzádolgozása egyesével
3. A narancshéj és a folyadékok hozzádolgozása apránként adagolva
4. A liszt, a sütőpor és a só elkeverése, majd részletekben a nedves összetevőkhöz dolgozása
5. A kb. 24cm átmérőjű kuglóf forma kifújása formaleválasztó sprével, vagy zsiradékkal való kikezelése, majd a tészta beletöltése
6. Sütés: 170C°-ra előmelegített, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd kb. 45 percre sütni. A sütési idő a sütők eltérő teljesítményétől függően természetesen pár perccel lehet ettől eltérő, de a sütőforma anyaga is javában befolyásolhatja a sütés időtartamát.
7. Közvetlen a sütés után fordítsuk meg és a formával fölötte helyezzük le pl. egy vágódeszkára
8. Hagyjuk 10 percet hűlni
9. Emeljük le a formát róla, majd hűtsük ki teljesen
10. Dekoráljuk olvasztott csokoládéval, tört pisztáciával, vagy bármi egyébvel ízlés szerint

A recept további pontos részleteit a videós bemutatás tartalmazza!



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**