

SAJTOS HERNYÓ

GÁBOR A HÁZI PÉK

A tészta összetétele

- Gábor a Házi Pék Finompékáru liszt: 425g
- Alakor búzaliszt: 75g
- Friss élesztő: 25g
- Só: 12g
- Cukor: 13g
- Tojás: 1db
- Napraforgóolaj: 55g
- Tej: 140ml
- Víz: 100ml



A recept prémium minőségű elkészítéséhez szeretettel ajánlom a receptben említett Magyar Családellátós lisztek használatát, viszont ettől függetlenül jól működik más gyártók finom, illetve alakor lisztjeivel is. A recept kivitelezhető csak a Gábor a Házi Pék Finompékáru liszttel, a teljes 500g-os mennyiségben felhasználva, de lehet akár BL55 finomliszttel is pótolni.

A sajtkrém töltelék összetétele

- Kocka sajt: 8-10db
- Áttört fokhagyma: 1 nagyobb gerezd
- Őrölt fűszerpaprika: ízlés szerint
- Só: ízlés szerint

Szükséges még 1db tojás a kenéshez, valamint 250g reszelt sajt a töltéshez!

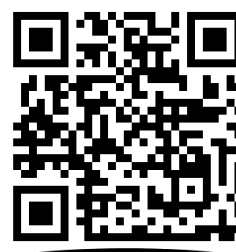
Az elkészítés menete

1. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 45 perc
3. Tészta osztása 6 × 145g-os darabokra, majd az elosztott tésztadarabok gömbölyítése
4. Pihentetés: 15 perc
5. Töltelékek előkészítése
6. Formai kialakítás a videón bemutatott módon
7. Kelesztés: 30-50 perc
8. A felületük lekenése felvert tojással, megszórásuk szezámmaggal
9. Sütés: 220C°-ra előmelegített, száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 190C°-ra csillapítani és a hernyókat 20-25 percig sütni.

A recept további pontos részleteit a videós bemutatás tartalmazza!



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

<https://gaborahazipek.hu/>