

HAMIS BEJGLI

GÁBOR A HÁZI PÉK



A tészta összetétele

- **Gábor a Házi Pék Finompékáru liszt: 500g (alternatíva: BL55 finomliszt)**
- **Friss élesztő: 23g, vagy szárított: 6,44g**
- **Só: 5g**
- **Cukor: 70g**
- **Vaj/Margarin: 80g**
- **Tojás: 2db**
- **Görög natur joghurt: 170g**

A máktöltelék összetétele

- **Darált mák: 150g**
- **Cukor: 95g**
- **Vaníliás cukor: 8g**
- **Tej: 120ml**
- **Mazsola: 40g**
- **Reszelt citromhéj: fél**
- **Reszelt, alaposan kifacsart alma: 135g**

A diótöltelék összetétele

- **Darált dióbél: 200g**
- **Víz: 110ml**
- **Cukor: 120g**
- **Mazsola: 30g**
- **Kandírozott narancshéj: 40g**
- **Reszelt citromhéj: fél**

Szükséges még 1 db tojás a kenéshez!

A töltelékek elkészítése

1. A folyadék és a cukor folyamatos kevergetés mellett történő összekeverése, a cukor feloldása
2. A darált mák, vagy dió hozzákeverése, ha a cukros folyadék már forrásközei állapotba került, azaz gyöngyözni kezdett
3. További főzés kb. 2-3 percig
4. Pár perc hűtés után az összetételben szereplő további alapanyagok hozzákeverése

A hamis bejglík elkészítésének a menete

1. A töltelékek elkészítése, majd teljes hűtésük, valamint hűtőszekrényben való dermedésük. Érdemes órákkal előbb, vagy előző este elkészíteni őket.
2. Tészta dagasztása
3. Tésztaérés: 30 perc
4. A tészta elosztása 2 egyenlő részre (2×465g), majd az előformázásuk
5. További pihentetés: 20 perc
6. Formai kialakítás a videón bemutatott módon, arra figyelve, hogy a tészta túl vékonyra történő elnyújtása a sütéskor kirepedéseket okozhat.
7. A teljes felületük alapos átkenése felvert tojással
8. Kelesztés: 40-55 perc
9. A teljes felületük ismételt alapos átkenése felvert tojással, közvetlen a sütés előtt, majd mély bökések ejtése mind középen, mind a két oldalán, hogy a töltelékekből kiáramló gőz repedések nélkül távozni tudjon rajtuk. Célszerű hústű, hurkapálca, vagy egyéb hasonló eszköz használata.
10. Sütés: 170C°-ra előmelegített, száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni és kb. 30-35 perc alatt készre sütni.

Nem jellemző ennél a receptnél, de ha valakinek mégis kireped a hamis bejglije, nem kell kétségbe esni, mert ha a repedések még forrón össze vannak nyomva, akkor azok mértéke egészen minimálisra csökkenthető.

A recept további részleteit a videós bemutatás tartalmazza!



VIDEÓ ITT!

<https://gaborahazipek.hu/>