

Workshop 50.

Adventre hangolódás- Bejgli

Barna Ádám

Bejgli			Elkészítés
	8 rúd		
Mennyiség	Mértékegység	Hozzávaló	1. A szobahőmérsékletű átszitált lisztet a vajjal dagasztógépben lassan keverjük 8 percig, majd a porcukrot is hozzáadva további 8 percig. 2. A tejben kevés liszttel és cukorral megindítjuk az élesztőt majd a tejszínt és a sárgáját, fehérbort is hozzáadjuk, elkeverjük, a lisztes vajhoz adjuk és közepes sebességgel összedolgozzuk. 3. A tésztát 8 egyenlő részre osztjuk, cipózzuk, olajjal lekenjük, folpackal letakarjuk, 2 órát szobahőmérsékleten pihentetjük. 4. A cipókat 20x30-as téglalapokra nyújtjuk 5. Elosztjuk a tölteléket a tészta szélétől 2 cm-t kihagyunk és fehérjével lekenjük a tészta szélét és feltekerjük. 6. Sárgájával lekenjük, fél órát kelesztjük 25C-on, majd fehérjével is lekenjük és fél órát hűtőbe tesszük. 7. Sütés előtt szurkáljuk, majd 170 C-on 25 percig sütjük. 8. A töltelék: A diót 190 C-on 3-4 percig sütjük, hámozzuk, thermomixben 2 mp-ig turmixoljuk. A tejet a cukorral, mézzel, glükózzal összeforraljuk és összekeverjük a töltelék többi hozzávalójával.
		Liszt	
1	kg	Vaj	
0,4	kg	Tej	
0,18	l	Tejszín	
0,1	l	Porcukor	
0,1	kg	Sárgája	
0,1	l	Élesztő	
25	gr	Só	
		citromhéj	
25	gr	fehérbor	
0,003	l	töltelék	
		dió	
2	kg	méz	
0,12	kg	cukor	
0,6	kg	tej	
0,4	l	citrom (a héját használjuk)	
0,2	kg	narancs (a héját használjuk)	
0,2	kg	arany mazsola	
0,2	kg	búza dara	
0,25	kg	alma	
0,08	kg	glükózsirup	
0,05	l	rum	