



Diós és mákos bejgli

Hozzávalók

2 db bejglihez:

50 dkg finomliszt
20 dkg hideg vaj, vagy margarin
5 dkg porcukor
1,5 dl hideg tej
1 dkg friss élesztő
1/2 g(!) só
1 tojás sárgája

A kenéshez:

1 tojás és egy sárgája
keveréke

Elkészítés:

A liszthez add hozzá a sót, morzsold el a zsiradékkal, majd add hozzá a porcukrot. Lazán keverd bele, majd add hozzá a tojás sárgáját és a tejet, amiben előzőleg oldd fel az élesztőt. Nem kell futtatni.

Dolgozd ki a tésztát, majd gyúrd át, és letakarva tedd a hűtőbe pihenni legalább egy órára, de egy éjszakán át is pihentetheted.

Pihentetés alatt készítsd el a forrázott töltelégeket.

Hozzávalói 2 db, azaz egy db mákos és egy db diós bejglihez:

20 dkg darált dió,
1/2 citrom reszelt héja
1/2 narancs reszelt héja
1/4 teáskanál fahéj
3 dkg mazsola (elhagyható)

20 dkg darált mák
1/2 citrom reszelt héja
1/2 narancs reszelt héja
1/4 teáskanál fahéj
1/4 reszelt, savanykás alma

A forrázáshoz:

8 dkg virágméz
4 dkg cukor
1 dl víz

Utóbbi add majd a mézhez és a cukorhoz, és majd mindkét töltelékkel ezzel a sziruppal forrázd fele-fele arányban.

A megmaradt 1 db tojás fehérje is belekerül majd a töltelékbe (amelynek a sárgáját a kenéshez használsz majd), de csak kihűtés után.



<https://www.tanuljsutni.hu>



Diós és mákos bejgli

Elkészítés:

Add a vizet a cukros mézhez, majd forrald fel a keveréket. Forralás után a töltelékekre felezd el a szirupot, majd keverd a töltelékeket simára, és hűtsd le teljesen.

A kihűtött töltelékekhez felhasználás előtt verd fel a fehérjét, majd elfelezve add hozzájuk.

A bejglik összeállítása:

A pihentetett tésztát felezd el, majd enyhén lisztezett nyújtólapon nyújtsd kb. fél cm vastagra. Arra figyelj, hogy ne legyen túl vékony a tészta. Igazítsd el szépen, majd három oldalát kend le tojással, ami egy egész tojás és egy db sárgája keveréke legyen.

Simítsd rá a máktölteléket, majd hajtsd be a két szélét. Ez után egy tányéralátét segítségével simítsd le a tölteléket és a bejgli szélét, majd lazán tekerd fel a tésztát. Igazítsd el az oldalát és az alját, majd rakd sütőpapírral bélelt tepsibe.

Ez után ugyanígy készítsd el a diós bejglit is.

Nagyon fontos, hogy a bejglit ne tekerd túl szorosra, mert az is oka lehet annak, hogy a sütés végére kireped.

A bejgliket a tetején szurkál meg, majd kend le őket a maradék, tojásos keverékkel.

Fontos, hogy ezt az arányt használd a kenéshez, mert a tojásnak rá kell tudnia száradni a tésztára.

Tedd a hűtőbe a lekent bejgliket, és addig hagyd ott, míg teljesen rászárad a tojás, ez kb. 1 óra lesz majd.



Ha rászáradt teljesen a tojás a tésztára, akkor kend le még egy rétegbe, majd most már meleg helyen hagyva, mondjuk a konyhában, hagyd szintén teljesen rászáradni a tojást a tésztára.

Száradás után előmelegített, 200-210 °C-os sütőben süsd 10 percig a bejgliket, majd nagyon fontos, vedd le a hőfokot 180 °C-ra, és 25 perc alatt süsd szép arany barnára a süteményeket.

A sütőtérbe a tepszi alá pedig szórj egy szóró flakonnal 8-10 adag vizet, hogy a sütőtér gőzös legyen.

Kihűlés után, de még jobb, ha másnapig vársz, utána szeletelheted is a bejglit.

Kellemes sütögetést kívánok!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

<https://www.tanuljsutni.hu>