

Karácsonyi mákos áfonyás pite

Recept 1 db termékhez



Alaptészta

.....	170 g	BRAUN Quarkett (túrós alapkeverék gyúrt tésztákhoz)
.....	170 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	100 g	Víz
.....	70 g	Tojáslé teljes
.....	20 g	Márkázott vaj

Máktöltelék

.....	120 g	Darált mák
.....	100 g	Porcukor
.....	80 g	Tej (3,5%-os)
.....	5 g	BRAUN Szízia (citromaroma)
.....	200 g	BRAUN Áfonyatöltelék
.....	30 g	Tojáslé teljes

Termékelkészítés

- ▶ A tészta összetevőit begyúrjuk 2 perc lassú, 4 perc gyors fokozaton, majd 20 percig pihentetjük.
- ▶ A tésztát 2 mm vastagra nyújtjuk.
- ▶ A tészta 40%-át a formába helyezzük.
- ▶ Elkészítjük a máktölteléket és a tésztára kenjük, a máktöltelékre rákenjük az áfonyatölteléket.
- ▶ A maradék tészta egy részével befedjük a süteményt a formában, a másik részéből karácsonyi alakzatokat szúrunk.
- ▶ A pite tetejét tojással lekenjük és 20 percig szobahőmérsékleten pihentetjük.
- ▶ Pihentetés után 180 C fokon 40-46 perc alatt készre sütjük.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, TEJ, DIÓFÉLÉK

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:

-