

Édes puffancsok

Előkészületi idő:

Sütési idő: **30 perc**

Nehézségi szint: **Közepes**



Hozzávalók

- 1,5 teáskanál só
- 500 g finomliszt (BL55)
- 175 g tej
- 60 g kristálycukor
- 20 g friss élesztő
- 1 tojás
- 85 g vaj
- 10 g vaníliás cukor

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: [Ankarsum Assistent gépben](#)

Sütőedény: [Emile Henry kenyérsütő forma](#)

Elkészítés:

A tejet langyosítsuk meg, tegyünk bele egy kiskanál cukrot és morzsoljuk el benne az élesztőt. Várjunk vele 15 percet, míg felfut. Ezután tegyük az összes többi hozzávalót az Ankarsum dagasztógép táljába, majd dagasszuk 2 percig lassú, 5 percig gyorsabb fokozaton. Ha a tészta már fényes és homogén, abba hagyhatjuk a dagasztást.

A tésztából formáljunk gombócot és tegyük félre kelni 35-40 percre.

Vajazzuk ki a sütőformát. A tésztát trocken segítségével osszuk 8 egyenlő részre és azokat tenyerünkben gömbölyítsük fel szorosan. Tegyük őket a sütőforma mélyedéseibe, zárjuk rá a tetejét és hagyjuk kelni 35-40 percet.

Közben a sütőt melegítsük elő 210 fokra. A zsömlék tetejét kenjük meg tojással, zárjuk vissza a fedőt és süssük meg őket 25-30 perc alatt.

A tésztát gazdagíthatjuk csoki darabokkal, mazsolával, áfonyával, dióval.

Ajánlott termékek



Péklány nagycsomag
(könyv + kovász +
kenyértartó zsák)



Három csomag szárított
kovász