Teljes kiőrlésű kakaós csiga

Előkészületi idő:	Sütési idő:	Nehézségi szint: **Közepes**

Hozzávalók
• 100 g víz
• 8 g só
• 150 g tej
• 40 g friss élesztő
• 1 tojás
• 100 g vaj
• 600 g teljes kiőrlésű búzaliszt
• 80 g méz
• 180 g kakaópor és cukor keveréke (50-50%)

Javasolt eszközök, gépek:

Dagasztás: Ankarsum Assistent dagasztógépben

Elkészítési javaslat:

Megőröljük Salzburgi malmunkon pár perc alatt a bio búzát. A lisztet átszitáljuk, hogy a tészta szellősebb legyen és jobban keljen.

Az élesztőt 1 dl tejben elmorzsoljuk és egy kiskanál cukrot teszünk hozzá, majd 15 percig pihentetjük. Ezalatt az élesztő szépen felfut.

A liszthez hozzátesszük a tejet, vizet, az élesztős keveréket, a lágy vajat, a mézet és a sót ezután hozzádolgozzuk a tésztához és megdagasztjuk kézzel vagy az Ankarsrum dagasztógép hengeres fejével 6-8 perc alatt. A tésztából gombócot formázunk,majd 30 percre letakarva érni hagyjuk. Ezután a tésztát téglalap alakúra nyújtjuk tapadásmentes sodrófával. A tészta felületét megkenjük olvasztott vajjal, és megszórjuk kakaó és cukor keverékével (50-50%).

A tésztát feltekerjük, és minden hajtásnál a külső oldalát is megkenjük vajjal. Ha kész a tekerés, kb. 2 cm-es szeleteket vágunk belőlük, melyeket egyesével sütőpapírral kibélelt tepsire teszünk. A tetejét megkenjük tojással, majd kelni hagyjuk 30-40 percen át. Ezután előmelegített sütőbe sütjük

200 fokon 15-18 percet.

A csigák elkészíthetőek lekvárral, dióval, fahéjjal vagy akár nutellával is!

Jó étvágyat hozzá!

Ajánlott termékek

Szárított kovász