

Teljes kiőrlésű magos kiflik

Előkészületi idő:

Sütési idő: **20 perc**

Nehézségi szint: **Könnyű**



Hozzávalók

- 500 g teljes kiőrlésű búzaliszt vagy
- 500 g teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszt
- 200 g finomliszt (BL55)
- 500 g tej
- 18 g só
- 50 g friss élesztő
- 15 g kristálycukor
- 50 g vaj
- 50 g magok vegyesen (lenmag, tökmag, szezámmag)

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: [Ankarsum Assistent gépben](#)

Elkészítési javaslat:

1 dl tejben megfuttatjuk az élesztőt egy TK cukor segítségével. Közben Salzburgi malmunkon megőröljük a teljes kiőrlésű lisztet, melyhez hozzá keverjük az összes száraz hozzávalót az Ankarsum dagasztó tájába. Ezután hozzáadjuk a maradék tejet és az élesztős keveréket. 3-4 perc alatt megdagasztjuk a henger fej segítségével, majd kivesszük a tésztát és lisztezett deszkán nagy gombócot formálunk a tésztánkból és pihenni hagyjuk 20 percig letakarva. Ezután két részre osztjuk trocken segítségével. Mindkettőt kör alakúra kinyújtjuk, azokat mint egy tortát 6 háromszögre vágjuk. Így összesen 12 háromszöget kapunk. A háromszögeket feltekerjük, majd magba hengergetjük őket. A kifliket helyezzük el a lemezekre, melyeket előtte leliszteztünk. Kelesszük őket 30 percen át, majd lehetőleg párás légkörben süssük meg őket 20 perc alatt 200 fokon.

Ajánlott termékek



[ANKARSRUM Assistant](#)
[dagasztógép AKM6230R](#)
[piros](#)