

# Eredeti Bajor Sósperec Otthon Elkészítve



Így fogjunk hozzá:

**Ami még szükséges hozzá:** 300 ml hideg víz + 3 evőkanál étolaj.

1. **Gyúrás:** A lisztkeveréket, a száraz élesztőt, az étolajat 300 ml hideg vízzel a robotgép segítségével először 4 percig lassan, majd 7 perig yorsan gyúrjuk (a tésztának össze kell állni!).
2. **Pihentetés:** a tésztát 10 percig egy edényben letakarva pihentetjük.
3. **A perecek hurkolása:** A tésztát 13 egyenlő nagyságú darabra osztjuk. A tésztadarabokat először kb. 10, azután 50 cm hosszúra sodorjuk, úgy, hogy a közepén vastagabbak, a szélén vékonyabbak legyenek. A sodrat két végét kézbe vesszük, felemeljük, és a jobbkéz nagy lendületével perecet formálunk belőle. Aki ebben nem gyakorlott, a sodrat két végét kétszer átfordítva keresztben egymásra helyezi és az óra állása szerint a 9 órának és 3 órának megfelelő helyre a legvégét felhajtja. (Készíthetünk a perectésztából szívet vagy egérkét, a példa fényképeket a QR-kód meghívásával meg lehet nézni). A sodrat végeket a csatlakozásnál rányomjuk a perec testére, majd a pereceket sütőpapírra helyezzük. Ezután a pereceket kb. 30 percig tovább pihentetjük. Ha elég időnk van, a pereceket további 30 perc alatt (vagy akár másnapig is -> a hosszabb pihentetés tovább javítja az ízt<sup>\*1</sup>) a hűtőszekrényben hűtjük le. Ha nincs több időnk, melegítsük elő a sütőt az alsó és felső hőforrás bekapcsolásával 220°C-ra.
4. **A perecek lúgozása:** Vegyünk fel védőkesztyűt és védő szemüveget. Öntsünk 1 liter forró vizet egy lapos lábasba. Óvatosan adjuk hozzá a lúgkövet, és keverjük el, úgy hogy ne spricceljen ki a lábasból. Tegyük a pereceket egyenként a lábasba, és nyomjuk bele őket a lúgoldatba háromszor egymás után a műanyagból készült lyuggatott merőkanál segítségével. Csepegtessük le őket, majd helyezzük sütőpapírra.  
**Tipp:** Ha nincs szükség minden perecre, a lúgba merített pereceket (sózás nélkül!) azonnal fagyasszuk le.<sup>\*2</sup>
5. **A perecek sózása és sütése:** Helyezzük a lúgozott pereceket egy tepsire, szórjuk be sóval, és tegyük be az előmelegített sütőbe. Süssük a pereceket 13 – 17 perc alatt aranybarnára. A kész pereceket vegyük ki a sütőből és máris lehet őket (óvatosan, mert még forró) fogyasztani. Jó étvágyat!

<sup>\*1</sup> Ha a perecek ki vannak alakítva, de csak másnap akarjuk kintetish őket (vagy a ferkelt knapp a máris ferkelt a hűtőben ízesebbre érlelve), tároljuk a pereceket a hűtőszekrényben. Másnap vegyük ki a pereceket a hűtőből, mártsuk lúgba a fenti leírás szerint, szórjuk meg sóval, és azonnal helyezzük be az előmelegített sütőbe.

<sup>\*2</sup> Ha nincs szükség minden perecre, mártsuk lúgba a őket, és helyezzük egy tálcán lévő sütőpapírra – sózás nélkül. A tálcát tegyük be az előkészített perecekkel a mélyhűtőbe. Ha a perecek megfagytak, egymásra lehet őket helyezni és fóliába kell csomagolni. Ne tároljuk a pereceket 3 napnál tovább a mélyhűtőben.

**A lefagyasztott perecek megsütése:** A fagyasztóból kivett pereceket helyezzük a tepsibe, 10 percig hagyjuk a felületét megmelegedni, szórjuk meg sóval és tegyük őket az előmelegített sütőbe.

<https://baeckerei-denk.de/>



