ALMÁS PITE (GLUTÉNMENTES, TEJ- ÉS TOJÁSMENTES)



BÉKEBELI ALMÁS PITE, ami az ősz slágere lesz nálad is. Isteni finom omlós a tésztája, és a legjobb, hogy tej-, tojás-, gluténmentes is.
KEDVES MENTES péksütemény lisztkeverékből készítve.

Hozzávalók 25x30 CM tepsihez:

- 400 g KEDVES MENTES péksütemény lisztkeverék
- 100 g margarin
- 60 g porcukor
- 1 g só
- 10 g sütőpor
- 350 g vegaföl (vagy laktózmentes tejföl is lehet)

Töltelék: 1 kg alma (nettó, tisztított, reszelt, kinyomkodott súly), 50 g kristálycukor, 1 csomag vaníliás pudingpor vagy 1 púpos ek étkezési keményítő, 1 kk fahéj.

Elkészítés:

1. Az almát (kb 1,5 kg) hámozzuk, nagy lyukú reszelőn reszeljük, levét kinyomjuk és összekeverjük a többi hozzávalóval.
2. A tésztához a lisztet összemorzsoljuk a hideg margarinnal. Belekeverjük a porcukrot, sót és sütőport, majd belegyúrjuk a vegafölt (vagy tejfölt).
3. 10 percig pihentetjük a tésztát, ezután 2 egyforma részre osztjuk.
4. Bambuszrosttal/rizslisztt szórt sütőpapíron kinyújtjuk az első lapot és tepsibe emeljük (25x30cm), villával megszurkáljuk.
5. Ráhelyezzük az almát, majd a másik lapot is kinyújtjuk sütőpapíron és ráborítjuk az almás töltelékre, szintén megszurkáljuk.
6. Szőlőmag olajjal vagy napraforgó olajjal lekenjük és 200 fokra előmelegített sütőben alsó-felső sütéssel 40 percig sütjük.
   Csak kihűlve szeleteljük.

KAKAÓS CSIGA (gluténmentes)



Gluténmentes, tojásmentes (és tejmentes) isteni finom, puha, ragacsos töltelékes csiguszok. A tésztájával álom könnyű dolgozni, puha, nem ragad, könnyen kezelhető.

HOZZÁVALÓK A TÉSZTÁHOZ (9 darab csigához):

- 250 g Kedves Mentes péksütemény lisztkeverék
- 205 g tej (vagy növényi ital)
- 35 g vaj (vagy rama/liga)
- 35 g porcukor (vagy por állagú édesítő)
- 5 g porélesztő*
- pici vanília
- csipet só

TÖLTELÉK HOZZÁVALÓI (keverjük össze):

- 70 g porcukor (vagy por állagú édesítő)
- 20 kakaópor, 1 kk fahéj
- 50 g vaj (vagy rama/liga) olvasztva

ELKÉSZÍTÉS

1. A vajat/ramat megolvasztjuk. Hozzáöntjük a langyos tejet/növényi italt, elkeverjük benne a porcukrot.
2. A lisztet összekeverjük az élesztővel, sóval, vaníliával, majd egy kézi habverő segítségével összekeverjük a tejes/növényi italos résszel. A tészta az elején lágy, de nem kell megijedni.
3. Pihentessük a tésztát 15 percig, ezután tökéletes lesz az állaga.
4. Gyúrjuk át és enyhén lisztezett felületen nyújtsuk 3 mm vékonyra.
5. Kenjük meg a kakaós töltelék felével a kinyújtott lap felét, majd hajtsuk rá a másik felét. Ezután kenjük meg az összehajtott lapot a maradék krémmel. Vágjuk 1,5 cm csíkokra (9db), majd tekerjük fel (végét hajtsuk alá) és tegyük sütőpapírral bélelt tepsire.
6. Takarjuk le, és 45 fokos sütőben kelesszük 25 percig. Ezután vegyük ki a sütőből és melegítsük elő 220 fokra.
7. Süssük a csiguszokat 15 percig.
   Hintsük meg porcukorral.

   **SÜTŐPORRAL KÉSZÍTVE: élesztő helyett 8 g sütőport adjunk hozzá és kelesztés nélkül azonnal süthetjük.*

DIÓS CSIGA (gluténmentes, tejmentes, tojásmentes)



Ha unod a kakaós csigát, készíts helyette diós csigát a **KEDVES MENTES péksütemény** lisztkeverékből! Isteni finom, puha, ellenállhatatlan.

TÉSZTA HOZZÁVALÓI:

- 250 g Kedves Mentes péksütemény lisztkeverék
- 200 g víz (vagy növényi ital)
- 20 g olaj
- 35 g porcukor (vagy por állagú édesítő)
- 4 g porélesztő*
- pici vanília, csipet só

TÖLTELÉK HOZZÁVALÓI (keverjük össze):

- 50 g kristálycukor (vagy eritrit, nyírfacukor)
- 100 g darált dió
- 1 kk fahéj
- fél citrom héja

Elkészítés:

1. A nedves és a száraz hozzávalókat külön-külön összekeverjük, majd egy kanál segítségével egybedolgozzuk a két részt. A tészta az elején lágy, de nem kell megijedni.
2. Pihentessük a tésztát 10 percig, ezután tökéletes lesz az állaga.
3. Gyúrjuk át enyhén lisztezett felületen ide-oda görgetve, majd nyújtsuk 3 mm vékonyra, téglalap alakúra. Kenjük meg a tésztát 2 evőkanál barackekvárral, szórjuk rá a diós tölteléket, tekerjük fel.
4. Vágjuk 1,5 cm vastag darabokra, tegyük a csigákat sütőpapírral bélelt tepsire egymáshoz ne túl közel, mert sütés közben megnőnek.
5. Takarjuk le, és szobahőmérsékleten kelesszük 35 percig.
6. 210 fokra előmelegített sütőben süssük a csiguszokat 22 percig.

***porélesztő helyett 10 g sütőport is használhatsz, ekkor nem kell keleszteni**

FEHÉR KENYÉR (péksütemény lisztkeverékből)



A péksütemény lisztkeverékből is lehet kenyeret készíteni, nem is akármilyet. Isteni finom, édes illatú, mellékíz mentes, puha belsejű és ropogós héjú fehér kenyér készül ebből a lisztből is.

HOZZÁVALÓK:

- 300 g Kedves Mentes péksütemény lisztkeverék
- 240 g víz
- 10 g olaj
- 10 g rizsszirup vagy méz
- 10 g citromlé
- 4 g só
- 4 g porélesztő

ELKÉSZÍTÉS:

1. A száraz és a nedves hozzávalókat külön-külön keverjük össze.
2. Öntsük össze a két részt és kanállal keverjük el alaposan a tésztát.
3. Eleinte lágy lesz, de pihentessük 10 percig és tökéletes lesz az állaga.
4. Enyhén lisztezett felületen gyúrjuk, hengergessük át, formázzuk meg. (Én előbb ellapítom a tésztát aztán feltekerem és összecsípem a széleit, így szépen megtartja az alakját és sütés közben)
5. Letakarva 45 percig kelesztjük, majd 3 helyen ferdén, mélyen bevágjuk a felületét.
6. Sütés előtt olajjal kenjük le.
7. 210 fokra előmelegített sütőben 55 percig sütjük.

Csak akkor szeleteljük, ha teljesen kihűlt.

Szobahőmérsékleten 3 napig tárolhatjuk minőségromlás nélkül. Még másnap és harmadnap sem morzsálódik.

Tároljuk egészben, légmentesen zárható edényben, és amikor fogyasztani szeretnénk vágjunk belőle annyi szeletet, amennyire szükségünk van.

Kiflit, zsemlét is süthetünk a receptből, ekkor a sütési idő 35 perc lesz.

PIZZA (GLUTÉNMENTES)



A legtutibb gluténmentes pizza recept a **KEDVES MENTES péksütemény** lisztkeverékből.

1 db ~30 cm átmérőjű pizzához:

- 200 g KEDVES MENTES péksütemény lisztkeverék
- 3 g só
- 3 g sütőpor
- 2 g porélesztő
- 5 g agave szirup (vagy méz)
- 170 g langyos víz
- 5 g olaj

Elkészítés:

1. A száraz hozzávalókat keverjük össze, majd öntsük rá az olajat és a vizet, gyúrjuk össze.
2. Pihentessük 5 percig, majd enyhén lisztezett felületen nyújtsuk ki 35 cm átmérőjű kör alakúra, tegyük sütőpapírral belét tepsire.
3. A széleit pakoljuk meg sajt darabokkal, hajtsuk fel.
4. Letakarva kelesszük 30 percet.
5. Tegyük rá a kedvenc szószunkat, feltéteket.
6. A felhajtott peremet kenjük meg olajjal (szebben sül).
7. 210 fokon süssük 25-30 percig.

Élesztő mentesen 6 g sütőporral készítsétek.

TÚRÓS POGÁCSA (gluténmentes)



Gluténmentes és pihe-puha, extra gyorsan elkészülő pogácsa **KEDVES MENTES péksütemény** lisztkeverékből, amiből nem lehet csak egyet-kettőt megenni.

HOZZÁVALÓK (1 tepsi meg egy kicsi)

- 300 g Kedves Mentes péksütemény lisztkeverék
- 125 g margarin/vaj
- 12 g sütőpor
- 10 g só
- 250 g túró
- 75 g tejföl
- 50 g tej

ELKÉSZÍTÉS:

1. A liszthez hozzákeverjük a sót és a sütőport. Belemorzsoljuk a hideg, kockázott vajat. Hozzágyúrjuk a túrót, tejfölt, tejet.
2. Pihentetjük 15 percig, majd lisztezett felületen átgyúrjuk.
3. Kinyújtjuk fél cm vastagra, a felét megszórjuk sajttal, rá hajtjuk a másik felét.
4. Ismét megszórjuk sajttal, összehajtjuk.
5. Kinyújtjuk 1,5-2 cm vastagra, majd lekenjük tojással, megszórjuk sajttal,
6. Vágjuk/szaggatjuk a tetszőleges formára, méretűre.
7. 200 fokra előmelegített sütőben 22 percig sütjük.

VIRSLIS TEKERCS (gluténmentes)



Gluténmentes, tejmentes, leveles és pihe-puha finomság, ami tökéletes vendégváró, de hétköznapi harapnivalónak sem utolsó.
KEDVES MENTES péksütemény lisztkeverékből készítve.

HOZZÁVALÓK 16 darabhoz:

- 200 g Kedves Mentes péksütemény lisztkeverék
- 165 g langyos víz
- 15 g vajalternatíva*
- 3 g só
- 3 g porélesztő
- 10 g rizsszirup (vagy méz)
- 8 db fél virsli
- (tojás a kenéshez)

*vajalternatíva (Rama, Liga, kókuszmargarin vagy bármilyen tejmentes hűtött, szilárd zsiradék)

ELKÉSZÍTÉS:

1. A vajalternatívát megolvasztjuk. Hozzáöntjük a vizet, elkeverjük benne a szirupot/mézet.
2. A lisztet összekeverjük az élesztővel, sóval, majd egy kézi habverő segítségével összekeverjük a vizes résszel. A tészta az elején lágy, de nem kell megijedni.
3. Pihentessük a tésztát 15 percig, ezután tökéletes lesz az állaga.
4. Gyúrjuk át és enyhén lisztezett felületen nyújtsuk olyan vékonyra, amilyenre csak tudjuk. Ezt a tésztát nagyon vékonyra lehet nyújtani (én 30x40 cm nagyságúra nyújtottam). Érdemes szilikon nyújtólapot használni és időnként enyhén a tészta alá lisztezni.
5. Ezután vékonyan kenjük meg puha (nem olvasztott) vajalternatívával a felét és hajtsuk rá az üres részt. Vágjuk ketté a lapot és az egyiket szintén kenjük meg vékonyan, a másikat helyezzük rá.
6. Óvatosan nyújtsuk ki a tésztát 4 mm vastagra, majd szeleteljük 1,5 cm csíkokra. Tekerjük a felezett virslik köré.
7. Sorakoztassuk sütőpapírral bélelt tepsire, takarjuk le és 40 fokos sütőben kelesszük 25 percig.
8. Ezután vegyük ki a sütőből és melegítsük elő 200 fokra. Kenjük meg a kis rudakat felvert tojással, vagy tojásmentesen készítve olvasztott vajalternatívával és szórjuk meg szezámmaggal. Süssük 18-20 percig aranybarnára.