



©Tóth-Rabóczki Kft.

OLD MILLERS' LISZTKEVERÉK

Piskótatekercs

6 tojás

120g cukor

120g Old Millers' liszt

5g sütőpor

15g kakaópor (ha kakaósra szeretnénk)

A fehérjét felverjük, a sárgáját a cukorral elkeverjük. A habhoz hozzáadjuk a cukros sárgáját és a lisztet. Óvatosan elkeverjük. Lemezen, sütőpapíron sütjük. 160C-on 15-20percen át sütjük.

Krém: lekvár

vagy: vajás tortakrém

Meggyes kocka (a gyümölcs lehet szilva, erdei mix is)

6tojás

120g Old Millers' liszt

120g cukor

A tojásokat szétválasztjuk, 60g cukor kerül a fehérjébe, 60g a sárgájába, a fehérjét kemény habbá verjük, majd a sárgáját is, a kettőt óvatosan

összekeverjük, legvégül pedig hozzátesszük a lisztet. A masszát sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, a tetejét megszórjuk gyümölcscsel. 180C-on készre sütjük.

Muffin tészta

350 g joghurt, 250 g cukor, 30g vaníliás cukor, 100g olaj, 2 db tojás, 280g Old Millers' lisztkeverék, 5g sütőpor. 120g töltelék: csokicsepp, dió, kókusz, stb.

Lusta csokoládé szelet

450g csokoládé olvasztva, 450g margarin, 9 tojás, 375g cukor, 180g Old Millers' lisztkeverék

A csokoládét megolvasztjuk, hozzáolvasztjuk a margarint. A cukrot és a tojást egy másik tálban kikeverjük, összeöntjük a vajás csokoládéval, legvégül belekeverjük a lisztet. A masszát sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, 190 C-on kb. 30-35 percig sütjük.

Tepertős pogi

300g Old Millers' lisztkeverék, 1 tojás, 120g tejföl, 200g tepertő, 50gmargarin, 5g só, 1g bors, 100g tej, 10g cukor, 30g élesztő



©Tóth-Rabóczki Kft.

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, összegyúrjuk. Kinyújtjuk, szaggatjuk, a tetejét megkenjük tojással. 180C-on kb. 20 percig sütjük.

Old Millers' Rusztikus cipó

Mindössze 250g Old Millers' lisztre, 250 ml langyos vízre, 10g friss élesztőre, 7g cukorra, 4g psyllium rostra, 20ml olajra és 8g sóra lesz szükségünk. Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Mérjük ki a vizet egy mérőedénybe, tegyük hozzá a cukrot, és morzsoljuk bele az élesztőt. Amíg az élesztő felfut, pontosan mérjük ki a száraz összetevőket egy mély tálba. Adjuk hozzá az olajat, majd a felfutott élesztős vizet, és alaposan keverjük össze. Néhány perc múlva a tészta kezd összeállni, és egyre jobban elválik az edény falától. Ekkor helyezzük a tésztát egy jól lisztezett felületre, és dolgozzuk simára. Egy kellemesen puha, jól formázható tésztát kapunk. Formázzuk a kívánt alakúra, és olajozzuk meg a tetejét. Meleg helyen kelesszük kb. 25-30 percig. Mikor kétszeresére kelt, még egyszer olajozzuk meg a tetejét, és 200 °C-os sütőben kb. 25-30 perc alatt süssük aranybarnára. Miután elkészült a cipó, rácson hagyjuk

TAC SÜTEMÉNYLISZT

Húsos táska

tészta:

TAC sütiliszt	1250g
cukor	110g
margarin	125g
tojás	5db

élesztő	38g
cukor	25g
sütőpor	25g
só	15g
víz	700ml

Töltelék:

1 szelet sajt, 30g spagetti szósz

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, 100g-os téglalapokat nyújtunk. A közepébe beleteszünk 1 szelet sajtot és 30g spagetti szószot. A tésztát áthajtogatjuk, a széleket lenyomkodjuk, a tetejét tojássárgájával megkenjük, sajtot szórunk rá. 180C-on sütjük.

Reszelt túrós

500g TAC sütiliszt
160g porcukor
40g van. cukor
250g margarin
5g sütőpor
2 tojás
45g kakaó
Töltelék:
250g porcukor
30g van. cukor
4tojás



©Tóth-Rabóczki Kft.

1kg túró

A sütőporral elkevert TAC süteménylisztet, a vaníliás cukrot, a tojásokat, a kakaóport, porcukrot, a margarinnal összegyúrjuk, majd két egyenlő részre osztjuk. Hűtőbe téve dermedni hagyjuk, majd sütőpapírral bélelt sütőlemezre a massa egyik felét ráreszeljük.

A töltelékhez a túró, a tojásokat, a vaníliás cukrot összekeverjük, majd a reszelt tésztára halmozzuk. Ennek a tetejére a kakaós massa másik felét is ráreszeljük. 180C-on készre sütjük.

200°C-on készre sütjük, majd a kihűlt terméket egyenlő részekre szeleteljük.

Linzer

500g TAC sütiliszt

200g margarin

250g cukor

10g vaníliás cukor

10g sütőpor

2db tojás

2g só

lekvár

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, majd hozzáadjuk a többi hozzávalót. Jól átgyúrjuk. Hűtőben pihentetjük 30-60 perct. Kinyújtjuk, formára szaggatjuk. 180C-on 15 percen át sütjük.

Tejfölös pogácsa

500g TAC sütiliszt

250 g margarin

2 db tojássárgája

20g élesztő

2 dl tejföl

1 dl tej

20g só

10g cukor

A pogácsa tetejére

1 db tojássárgája

1. Az élesztőt langyos tejben a cukorral felfuttatjuk. A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, hozzáadjuk az élesztőt és a többi hozzávalót. Gyenge rétestészta keménységű tésztát kapunk, amit 1/2 óráig deszkán pihentetünk.

2. Utána kinyújtjuk és háromba hajtjuk. Ezt még kétszer megismételjük, 20-20 perces pihentetés után.

3. A tésztát ujjnyi vastagra kinyújtjuk, tetejét berácsoljuk, tojássárgával lekenjük és pogácsákat szaggatunk belőle.

4. A sütőlemezre előbb 10 perccel pihenjen a tészta, mert különben a pogácsák sütés közben eldőlnék.



©Tóth-Rabóczki Kft.

5. Előmelegített sütőben 175 C-on 20-25 percig sütjük.

Sós-sajtos rúd

TAC sütiliszt	800 g
tojássárgája	2 db
margarin	500 g
tejföl	150 g
sajt	210 g
sütőpor	5 g

Az előre kimért sütőporral, sóval elkevert TAC süteménylisztet, a margarint, a tejfölt, a felütött tojásokat elkeverjük, alaposan összegyúrjuk. A masszát 2 sütőpapír közé helyezve nyújtódeszkával kinyújtjuk, majd hűtőben pihentetjük. A kinyújtott lapokat felszeleteljük, megkenjük tojássárgájával, megszórjuk reszelt sajttal, és 175°C-on készre sütjük.

TAC LISZTKEVERÉK

Almás-túrós pite

TAC lisztkeverék	500g
margarin	125g
cukor	200g
víz	100g

tojás	2db
burgonyapehely	20g
sütőpor	10g
<i>Töltelék:</i>	
alma	500g
túró	400g
tejszín	300g
cukor	235g
rizsliszt	60g
vaníliás pudingpor	40g
fahéj	2g

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk és morzsás állapotban hozzáadjuk cukrot, sütőport, a tojást, összegyúrjuk, majd pihentetjük 15 percet. 20 g liszttel még egyszer átgyúrjuk, majd 595 g-os adagokra osztjuk, és tepszi méretűre kinyújtjuk, az egyik felét tepsibe rakjuk. A harmadik részben a pudingport, a rizslisztet, a cukrot, vaníliás cukrot és tejszínt összeforraljuk, besűrűsítjük, majd hozzáadjuk a túrót, és egyneműsítjük. A korábban tepsibe rakott tészta alá halmozzuk a töltelékkel, arra a felkockázott almát, majd megszórjuk fahéjjal, végül a tészta másik kinyújtott felét is ráhelyezzük. A tetejét fertőtlenített, felütött tojással megkenjük, villával bemintázzuk, majd megszurkáljuk, majd 175°C-on készre sütjük. A kihűlt terméket felszeleteljük, tetejét porcukorral megszórjuk.



©Tóth-Rabóczki Kft.

TAC PIZZALISZT

TAC klasszikus pizza

250g TAC pizzaliszt, 7g só, 20ml olaj, 240ml víz, 7g cukor, 10g friss élesztő.

A langyos vízben a cukorral az élesztőt felfuttatjuk, majd a száraz összetevőket hozzáadjuk. Végül az olajat apránként elkeverjük a masszában. A masszából lisztes kézzel sima felületű cipót formázunk, majd rövid ideig letakarva pihentetjük. Ezután középről kifelé haladva tetszőleges (kb. 28-32 cm-es) pizzát nyújtunk a tésztából, ügyelve, hogy a széleit ne nyomjuk össze. Tetszés szerinti feltétet teszünk rá, és előmelegített sütőben magas hőfokon (legalább 250 °C-on) kb. 20 perc alatt ropogóra sütjük.

TAC Kakaós csiga

TAC sütiliszt 500g, víz 250g, cukor 10g, élesztő 20g,
tojás 2db, margarin 50g, cukor 90g, vaníliás cukor 20g,
sütőpor 10g, só 2g

Töltelék:

kakaó 40g

cukor 100g

Az előkészített nyersanyagokból a lisztkeveréket a margarinnal elmorzsoljuk, a közepébe mélyedést készítünk, amibe beleöntjük a cukrot, vaníliás cukrot, élesztőt, tojást, vizet és jól összegyúrjuk a masszát. Állni hagyjuk, majd nyújtódeszkán kinyújtjuk, és növényi margarinnal megkenjük. Kakaóporból és cukorból készült töltelékkel megszórjuk, és feltekerjük, egyenlő részekre vágjuk.

A csigákat sütőlemezre helyezve tojással megkenjük, 175-180°C-on 20 perc alatt készre sütjük. A kihűlt termék tetejét porcukorral megszórjuk.

Mézes keksz

Old Miller's lisztkeverék 600 g Porcukor 200g Szódabikarbóna 2 g Gyömbér 3g Fahéj 3g Reszelt citromhéj 2 g Reszelt narancshéj 2g Margarin 150g tojás 2 db tojássárgája 2db méz 125g

A margarint elmorzsoljuk a liszttel, hozzáadjuk a száraz hozzávalókat. Belecsurgatjuk a mézet és hozzáadjuk a tojásokat. A masszát összegyúrjuk, golyót formázunk belőle, betesszük a hűtőbe. Kinyújtjuk, kiszaggatjuk, 180C-on rövid idő alatt kisütjük: 5-10 perc. Hagyjuk kihűlni, a keksz lassan megszilárdul és díszíthető lesz.

Pizzás csavart

30 dkg TAC liszt, 2dl tej, cukor, só, 1,5 dkg Budafoki élesztő, 2 ek vaj vagy olaj, 1 tojás, pizzakrém, reszelt sajt, szezámmag

Poharas süti

2 nagy pohár kefir, u.a. rizsliszt, 2 tojás, 1 pohár cukor, 200g darabos csoki, 1 marék durvára tört dió, vagy mogyoró, vagy mandula, fahéj, 2 alma, 1 sütőpor



©Tóth-Rabóczki Kft.

Szezámós rudacska

<i>Hozzávalók a tésztához:</i> 250 g Smart kenyérpor 50 g rizsliszt 1/2 zacskó gluténmentes sütőpor 250 g Ráma margarin 7-8 evőkanál hideg víz só	1 evőkanál ecet 1 tojás a kenéshez a tetejére: szezámag és sajt
--	---

A hideg hozzávalókat gyorsan összegyűrjük, és néhány órán át a hűtőben pihentetjük.

Ezután a tészta egyharmadát rizsliszttel megszórt deszkán kinyújtjuk. Megkenjük tojással, megszórjuk sajttal és szezámaggal, és kis rudakra vágjuk. 180°C-os sütőben arany színűre sütjük. Rögtön szedjük ki a tepsiből! Közben készíthetjük a következő adagot. Napokig eláll.

Mákos Guba

Hozzávalók 2 személyre:

6-8 szelet 1,5 cm vastag TAC kenyérszelet
tej
100 g darált mák porcukorral
méz
olaj
vaníliapuding v. sodó

A kenyérszeletekből 4-4 korongot szaggatunk kisebb pogácsa-vagy linzerszaggatóval. A "kiflikarikákat" asztali grillben vagy sütőben megszáritjuk és kicsit megpirítjuk. Kivesszük, és leöntjük tejjel. Amikor a tejet felszívta, forró olajba megpirítjuk, majd egy tálra helyezük a sült karikákat, és bőven megszórjuk az édes mákkal, és meglocsoljuk mézzel. Vanília sodót is adhatunk hozzá.

Gyümölcskenyér

200g margarin, 100g porcukor, 100g tojás, 120g tojásfehérje, 100g cukor, 50g aszalt gyümölcs, 10g citromhéj, 200g Old Miller liszt, 40g vágott dió, 40g csokicsepp, 10g van. cukor, 2g fahéj, 2,5g sütőpor

A margarint a cukorral kihabosítjuk, tojássárgájával tovább keverjük. A lisztbe minden szárazanyagot belekeverünk. A lisztet a kihabosított margarinnal elkeverjük. A tojásfehérjét kihabosítjuk a cukorral, vaníliás cukorral. Mindent összekeverünk, és sütőpapíros formába teszünk. 180C-on 50 percig sütjük. Túpróba, ha nem ragad a tészta, akkor jó.

2 db beiglihez tészta:

100 ml víz
15g élesztő
15g cukor
250g TAC liszt
50g rizsliszt
70g cukor
15g margarin

} felfuttatni



©Tóth-Rabóczki Kft.

1 tojás

A hozzávalókat összegyúrn, téglalap alakúra kinyújtani majd a töltelékét rásimítani. A tészta két szemben lévő oldalát kicsit behajtjuk, majd feltekerjük. A tetejét tojással megkenjük, 100 C-on 10 percig kelesztjük, újra megkenjük tojással és 170 C-on 20-25 percig sütjük.

Máktöltelék:

200g darált mák

120g cukor

80 g víz

fél citrom reszelt héja és egy pici citromlé. / Ízlés szerint mazsola/

A vizet a cukorral felfőzzük, ráöntjük a mákra, összekeverjük, majd ízesítjük a citrommal.

Diótöltelék:

200 g darált dió

60g víz

120g cukor

fél citrom reszelt héja és egy pici citromlé.

Elkészítése: lásd má ktölteléknél.

Adjuk hozzá az olajat, majd a felfutott élesztős vizet, és alaposan keverjük össze. Néhány perc múlva a tészta kezd összeállni, és egyre jobban elválik az edény falától. Egy kellemesen puha, jól formázható tésztát kapunk. Ekkor helyezük a tésztát egy jól lisztezett felületre, dolgozzuk simára, és formázzuk a kívánt formára, vagy egyszerűen keverjük csomómentesre és simítsuk egy kenyérformába. Olajozzuk meg a tészta tetejét. Meleg helyen kelesszük kb. 25-30 percig. Mikor kétszeresére kelt, még egyszer enyhén olajozzuk meg a tetejét, és 200 °C-os sütőben kb. 25-30 perc alatt süssük aranybarnára. Miután elkészült, a forró Ropogóst vízzel egyszer meglocsoljuk, és rácson hagyjuk kihűlni.

TAC Ropogós:

Mindössze 250g TAC Lisztkeverékre, 250 ml langyos vízre, 8g friss élesztőre, 8g cukorra, 20ml olajra és 8g sóra lesz szükségünk. Mise en Place! Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Mérjük ki a vizet egy mérőedénybe, tegyük hozzá a cukrot, és morzsoljuk bele az élesztőt. Amíg az élesztő felfut, pontosan mérjük ki a száraz összetevőket egy mély tálba.