„HARAPJ A JÓBA!

RECEPGYŰJTEMÉNY II.

GASZTRONÓMIAI ÉS KULTURÁLIS KALANDOZÁSOK ERDÉLYBEN ÉS MAGYARORSZÁGON”

LEKVÁROS KIFLI

- A LISZTET A VAJJAL ELMORZSOLJUK, MAJD A TEJFÖLT ÉS A SÓT IS HOZZÁADJUK ÉS ÖSSZEGYÚRJUK A TÉSZTÁT. RÖVID PIHENTETÉS UTÁN KINYÚJTJUK A TÉSZTÁT KÖR ALAKÚRA ÉS HÁROMSZÖGEKET VÁGUNK BELŐLE. SÜTÉSÁLLÓ LEKVÁRRAL MEGTÖLTJÜK, A HÁROMSZÖGEK VASTAGABBIK FELÉT, MAJD FELTEKERJÜK. CSINÁLHATJUK ÚGY IS, HOGY POGÁCSASZAGGATÓVAL KISZAGGATJUK A TÉSZTÁT, A KÖRÖKRE HALMOZZUK A TÖLTELÉKET ÉS KIFLIKET FORMÁLUNK BELŐLE. PAPÍRRAL BÉLELT TEPSIBE RAKJUK A KIFLIKET ÉS 180 FOKOS SÜTŐBEN NAGYJÁBÓL 25 PERC ALATT MEGSÜTJÜK. A MEGSÜLT, MÉG MELEG KIFLIKET PORCUKORBA FORGATJUK.

- 60 dkg liszt
- 37 dkg margarin
- 5 g só
- 3 dl tejföl
- 20 dkg sütésálló lekvár
- 30 dkg porcukor a forgatáshoz.

GOMOLYA SAJT

- 4 liter tej
- 2 fej lilahagyma
- 3 kávéskanál őrölt kömény
- 3 kávéskanál só
- 6 kávéskanál fűszerpaprika
- 2 citrom leve

A hagymákat apró kockára vágom.
A friss tejet egy lábasban felteszem melegedni, majd hagyom felforrni. Ezután visszaveszem alatta a hőmérsékletet, és hozzáadom a citromlevet. Miután összeugrik a tej, egy nagy késsel szétvágom az alvadékot, és kicsit átkavarom.
Egy szűrőbe textilpelenkát teszek, majd ebbe öntöm az alvadékot. Egy fakanállal kicsit megnyomkodom, majd a pelenkába belecsavarom, és kézzel is megpróbálok még több savót kinyomni belőle. Ezután szétnyitom a textilt, és a sajthoz adom a fűszereket és a hagymát. Alaposan átkeverem, majd formázom, és a formában hagyom szikkadni.

REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA

REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA

Kenyér, madárka készítés

A kenyérsütés fárasztó munka. A dagasztás előkészületeként a háziasszony pityókát főz héjában, majd meghámozza, megtöri és összegyúrja a kovásszal.
Amikor ez megkel, hozzákeveri a lisztet, a vizet és a sót. A dagasztás időtartama általában 1 óra.
Ezzel egyidőben hevül a kemence, ami általában 2 óra alatt lesz alkalmas a sütésre.
Dagasztás után a kenyértésztát 1 órán át meleg helyen kelni hagyják, majd kiszaggatják, és falapátra téve bevetik az előkészített kemencébe.
A sülési idő 2 óra. A jól megsült házi kenyeret feketén veszik ki a kemencéből és a kemény, szenes héját egy fabottal vagy kés fokával leverik.

REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA

REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA

Farsangi fánk

- 2 dl tej
- 50 dkg liszt
- 5 dkg porcukor
- 3 dkg élesztő
- 2 db tojássárgája
- 3 cl rum
- 5 dkg vaj
- 1 csipet só
- 5 dl étolaj

1.A **szalagos farsangi fánk** elkészítéséhez kevés langyos tejjel, pici liszttel, cukorral és az élesztővel kovászt készítünk
2.A tojássárgákat a porcukorral habosra keverjük, hozzáöntjük a tejet, rumot és jól kidolgozzuk. Az olvasztott vajat részletenként hozzáadjuk, beleszórjuk a lisztet majd összedolgozzuk a kovásszal és langyos helyen a duplájára kelesztjük.
3.Ha megkelt a tészta lisztezett deszkára borítjuk, ujjnyi vastagságúra nyújtjuk. Fánkszaggatóval kiszúrjuk, és letakarva újra kelesztjük, kb. fél órát.
4.Lábasban bő zsiradékot melegítünk, úgy tesszük az olajba, hogy a fánk felső fele kerüljön alulra. A lábast fedővel letakarjuk. Ha a fánk oldala szép piros szalagos, megfordítjuk és most már fedő nélkül sütjük tovább.

Szabolcsi töltött káposzta

- 2 közepes fej káposzta
- 40 dkg káposzta
- 1 kg sertéslapocka (vagy sertésdagadó)
- 25 dkg rizs
- 2 közepes fej vöröshagyma
- 2 ek napraforgó olaj
- fűszerpaprika ízlés szerint
- 1 ek só
- bors ízlés szerint
- 10 dl paradicsomlé
- 15 dkg füstölt szalonna
- 10 dkg kolbász
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 db tojás
- 1 ek cukor

Kürtőskalács

- ***50****dkg* liszt
- ***3****dkg* élesztő
- ***6****dkg* cukor
- ***1****kávés kanál* só
- kókuszreszelék
- ***2.5****dl* langyos tej
- ***6****dkg* olvasztott vaj
- ***2****db* tojás

1.A lisztet tálba szitáljuk, a közepébe mélyedést nyomunk, ebbe belemorzsoljuk az élesztőt. Hozzáöntjük a langyos tejet, és elkeverjük, hogy az élesztő feloldódjon a tejben. Letakarva 5-10 perc alatt felfuttatjuk.

2.A vajat, a cukrot és a tojásokat jól összekeverjük, hozzáadjuk a liszthez, ezután kézzel simára dagasztjuk a tésztát. Cipóvá formáljuk, meghintjük egy kis liszttel, majd letakarva 30 percig duplájára dagasztjuk.

3.A tésztát lisztezett munkalapon kinyútjuk, majd kézzel 2 cm széles csíkokat vágunk belőle. A kalácssütő fát bevajazzuk, majd a csíkot feltekerjük a fára.

4.Egy tálcára kristálycukrot szórunk, melyben meghengergetjük a tésztát sütés előtt. Faszén fölött lassan forgatva, kb. 10-15 percig sütjük. Akkor lesz kész, ha a cukor megkaramellizálódik a tésztán. Ekkor különböző ízesítésű cukorba forgatjuk.

Hájas süti

- ***50** dkg* sertésháj
- ***70** dkg* finom liszt
- ***2** ek* ecet
- ***2** db* tojássárgája
- *kevés* só
- ***2,5**dl* langyos víz
- házi szilvalekvár

1. A hájat lehártyázzuk, majd húsdarálón átdaráljuk. 25 dkg lisztet a hájjal és az ecettel összedolgozunk, majd hűtőbe tesszük pihenni.

2.A maradék 50 dkg lisztet és a két tojássárgáját a sóval és langyos vízzel összegyúrjuk. A tésztát kinyújtjuk, és rákenjük a hűtőből kivett lisztes hájat. Háromszorosan egymásra hajtjuk háromszor, közben mindig egy-egy félórára a hűtőben pihentetjük még.

3.Miután negyedszerre is kinyújtottuk, körülbelül 6×6 centis kockákra vágjuk, a közepére egy kanál lekvárt teszünk, és félbehajtjuk. Tepsire rakva előmelegített forró sütőben, közepes lángon megsütjük.

Élesztős leveles tészta/ búrkifli, croissant/

Hagyományos eljárás:

Előtészta készítése: liszt 90% + zsiradék 10% + többi nyersanyag-tésztát készítünk, felgömbölyítjuk, bevagdaljuk a felületét, pihentetjük

Zsiradékrész: liszt 10% +zsiradék 90%-elkészítés után hűtőben tároljuk

A margarinrész beburkolása a tésztarészbe

Az alaptésztát kinyújtjuk, a margarin tömböt a közepére helyezzük

A margarint a tésztába hajtogatjuk

1.Az elkészített tészta hajtogatása és pihentetése

Egyszerű vagy kettős (összetett) hajtogatást végzünk

- A hajtogatási művelet 2-3 szor ismételhető
- A hajtogatások közben a tésztát hűtőben pihentetjük
- A hajtogatások közben ügyelni kell:
  - A lisztet mindig söpörjük le
  - A tésztát 90° ban forgassuk el
  - Pontosan illeszkedjenek a tészta élek hajtogatásnál.

Tésztafeldolgozás

Búrkifli

A kinyújtott tésztalapot 10 cm széles csíkokra vágjuk fel
A tölteléket nyomózsákból a csíkokra töltjük
A tölteléket beburkoljuk és a rudakból 15-17 cm hosszú darabokra, vágjuk
Meghajlítva sütőlemezre rakjuk.

Croissant

5-6 mm vastagságúra kinyújtjuk a tésztát
15-18 cm széles tésztasávokat vágunk,
ezekből 12 cm alapú háromszögeket,
Csokoládé rudat teszünk bele,
feltekerjük,
Felületét tojással lekenjük,
Kelesztjük, sütjük.

•**Ízes táska:**

A tésztát kinyújtjuk-
•Felvágjuk 10*10 cm négyzetek
•A gyümölcsízt a tésztalapok közepére helyezzük
•A lapok széleit nedvesítsük be, hogy ne nyíljanak szét
•A tésztát átlósan (szalvétaszerűen) áthajtjuk
•A széleket lezárjuk
•Sütőlemezre helyezzük,kelesztjük, sütjük.

•**Kakaós csiga:**

A tésztát kinyújtjuk
•Vízzel vékonyan lekenjük, és elegyengetjük rajta a kakaó tölteléket
•A felcsavarás kezdetével szemközti oldalon kb 5 cm széles csík töltelék nélkül maradjon, ez fogja lezárni a felcsavart tésztát
•A töltött tésztalapot felcsavarjuk, majd 1, 5 cm széles korongokra vágjuk
•Fektetve sütőlemezre rakjuk,kelesztjük, sütjük.

Élesztős leveles tészta összetevői:

BL 55 liszt 26, 60 kg
Élesztő 5%
Só 0, 8 %
Margarin 56, 00 %
Cukor 8 %
Tejpor 3 %
Tojás 1 db / kg liszt
Aszkorbinsav 0, 004%
Ecet 0, 5%
Víz 50-54 %

Csokis croissant