22

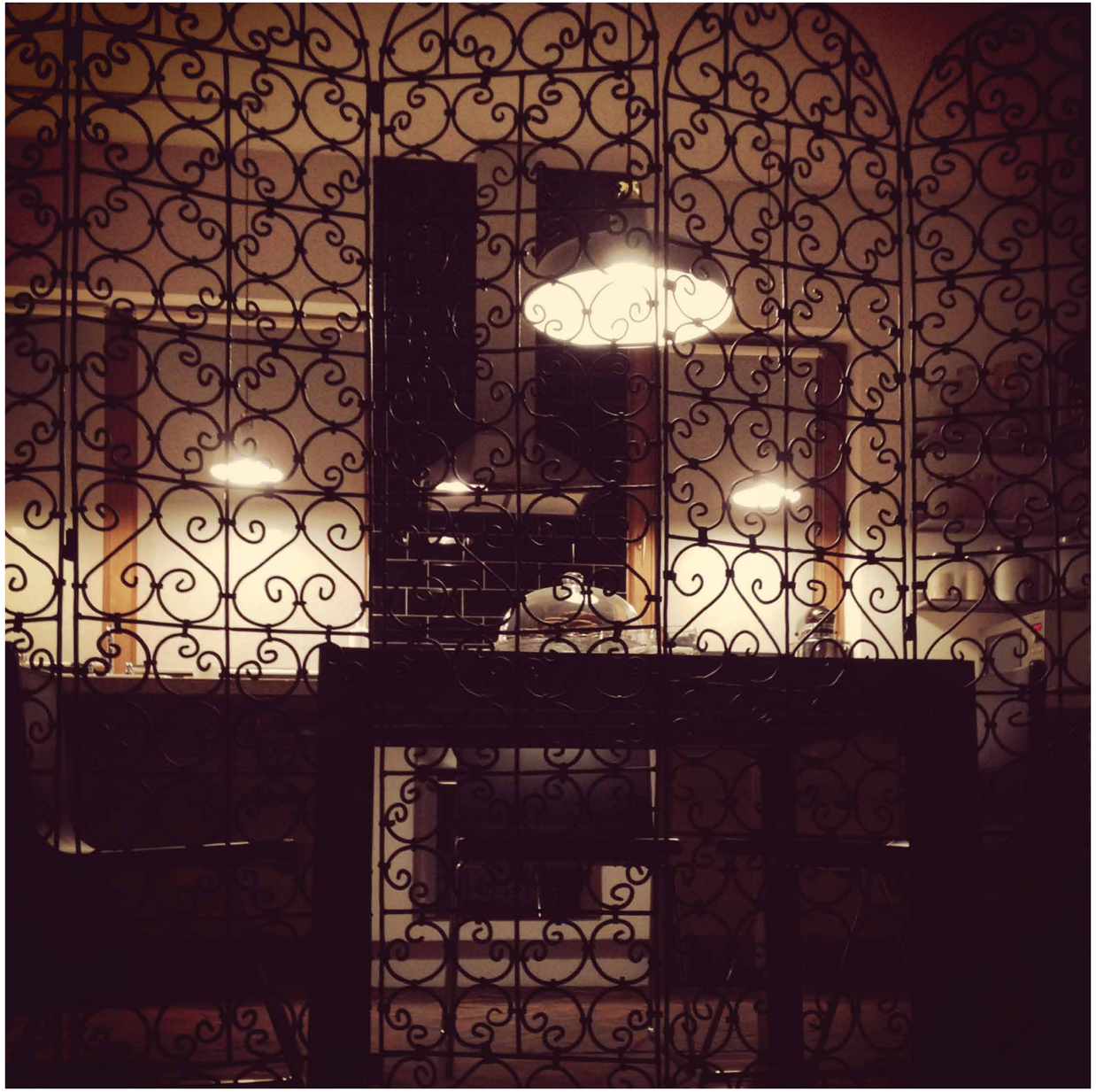
ADVENTSTOLLEN

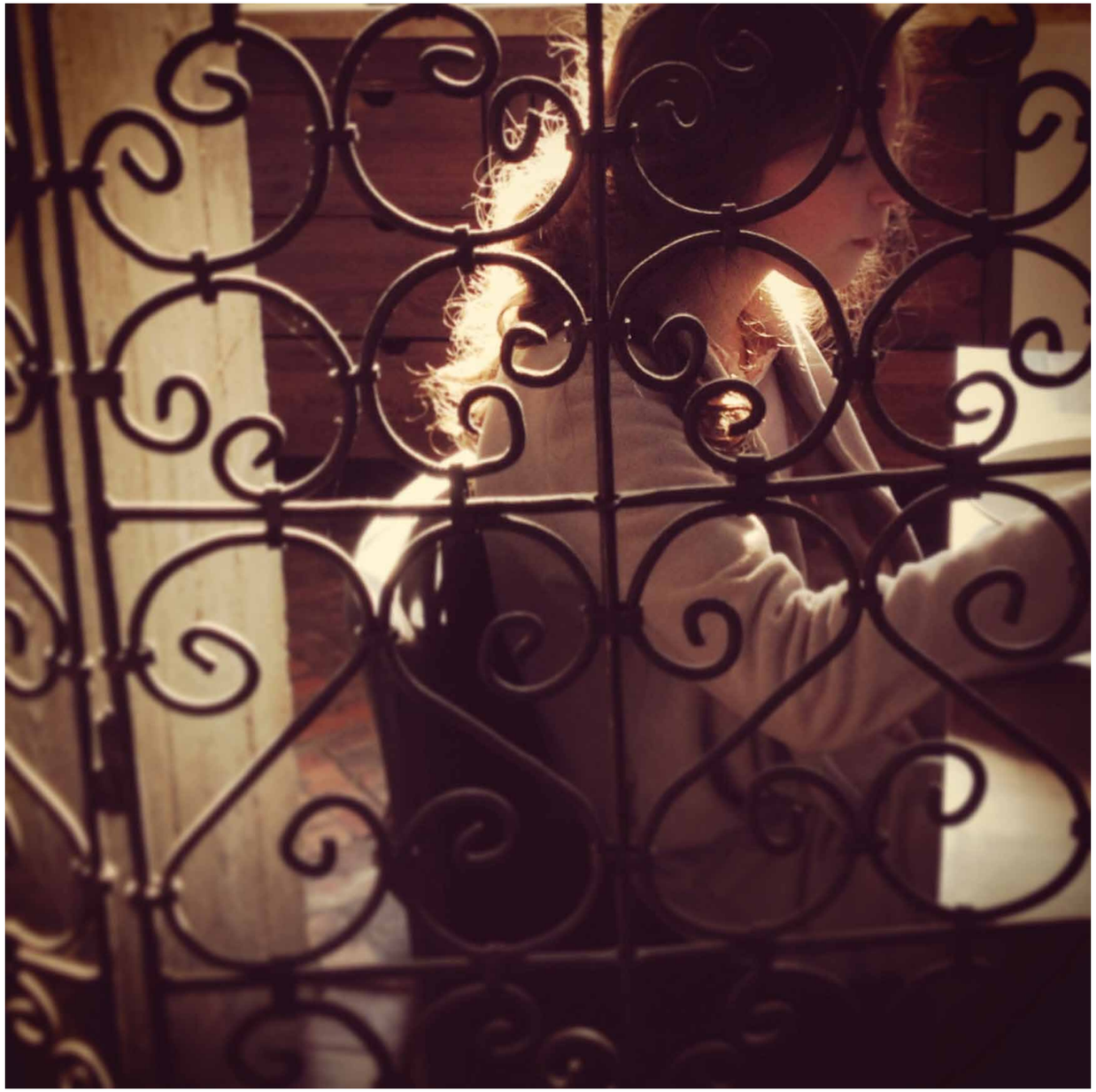
{ KÖSZÖNET A VÉLETLENNEK }

Sokáig csak a pékségben jutottunk adventstollenhez, de látva a sok E betűt az összetevők listájában, elhatároztam, hogy nekiveselkedem és inkább egy házi készítésű fogja bearanyozni az ünnepi várakozást. Szereztem receptet a netről és gondoltam, a mézeskalácssütés mellé ez a projekt is simán befér. Főleg, hogy Laca és Bojka felajánlották a segítségüket. Sajnos Bojka éppen akkorra időzített egy eldöntendő kérdést, amikor apukája a mézet mérte ki, és a kérdés által előidézett döbbenetben apa meg is duplázta a szükséges mennyiséget. Ebből az következett, hogy duplázni kellett visszamenőleg az összes többi hozzávalót is, amit sikerült nyakon önteni a mézzel. Tehát a mézeskalácsba bele kellett adnom az Adventstollenhez tervezett alapanyagaim nagy részét. Így csak azokat hajigáltam bele végül a dagasztóba, ami maradt, és leleményesen helyettesíteni ezt-azt valami hasonlóval... mégis isteni lett, az ünnep fénypontja!

Hozzávalók:
50 g mazsola
50 g szeletelt mandula
2 aszalt füge
5 szem datolya
1 marék kandírozott narancs
2 ek sherry vagy rum
1 tojás
25 g élesztő
100 g puha vaj
100 g nádcukor
100 g tehéntúró
300 g liszt
80 ml tej
1 nagy csipet só
1-1 tk fahéj, gyömbér, szegfűszeg
1/2 tk szerecsendió
1 narancs reszelt héjja
1 tk vaníliaaroma

A mazsolát a 2 ek sherryben melegítsd át a mikróban és tedd félre! Szeleteld fel a többi aszalt cuccot: a kandírozott narancsot, a datolyát, a fügét, és forgasd bele a sherrys mazsolába! Nekik sem fog ártani, ha átszellemülnek egy kicsit. Aztán a szeletelt mandulát is rápakolhatod, hogy szépen, helytakarékosan együtt várjanak a sorukra. A robotgép dagasztótáljába tedd a többi hozzávalót: a tojástól kezdve a fűszereken, a túrón és az élesztőn át mindent! Az aszalt gyümölcsöket azért nem, mert a dagasztó bezúzná őket a kezdeti stádiumban. Jobb, ha előbb viszonylag homogén tésztát gyúrsz, és csak a legvégén adod hozzá a sherrys-mazsolás egyveleget. Ha kész a dagasztás, egy rusztikus tészta fog visszamosolyogni rád. Hagyd lefedve pihenni 30-40 percig! Ha letelt az idő, borítsd egy kilisztezett felületre a tésztát, formázz felőle hosszúkás vekni formát, majd nyomd a közepébe a nyújtófát. A keletkezett mélyedés mentén hajtsd félbe és hagyd addig pihenni, amíg a sütő bemelegszik 180 fokra! Kb. 35 percig süsd! Ha kész, hagyd kihűlni! Olvasztott vajjal kend meg a tetejét, vastagon szórd meg porcukorral! Ha fóliába csavarod, hűvös helyen viszonylag sokáig eláll, bár, hogy pontosan meddig, azt nem tudom megmondani, nálunk 2-3 napnál tovább sosem bírja ki. Hagyományosan két veknit szoktak sütni a stollenekből, egyet a vendégeknek ajándékba, egyet pedig a háziaknak saját fogyasztásra. Mivel az én verziómban több a fikció, mint nem (talán stollennek hívni is túlzás), ezért úgy gondoltam, hogy csak egy veknire írom a receptet. Ha ízlik, úgyis megduplázod majd!





finest
Strawber
Conserv

23

CROISSANT

{ EGY FRANCIA KONYHÁBÓL }

Hozzávalók:
500 g sima liszt
45 g finomítatlan cukor
1 tk só
15 g friss élesztő
200 ml langyos víz
100 ml langyos tej
250 g vaj
1 tojás

előkészítés:
3 óra + a kelesztés

sütési idő: 12–15 perc

Az élesztőt futtatsd fel a langyos tejjel vegyített vízben! Szitáld a lisztet egy nagy tálba, add hozzá a cukrot és a sót! Csinálj fészket a lisztben, és öntsd bele a felfuttatott élesztőt. Kézzel vagy géppel dagaszd sima tésztává! Formálj belőle kis cipót, és lefedhető edényben tedd a hűtőbe pihentetni 20 percre! Ha lejárt az idő, vedd ki a hűtőből és lisztezett felületen nyújtsd ki a tésztát 40x40 cm-es négyzetre! Egy másik felületen a vajat két zsírpapír közé téve nyújtsd ki körülbelül 20x20 cm-es négyzetté! Vedd le róla a sütőpapírt, majd tedd a tésztára az ellapított vajat! Most jön a hajtogatás, ami állati bonyolult leírva, de igazából nem nagy ördöngősség. (Ha bizonytalan vagy, a neten rengeteg leírás van a technikájáról.) Azzal kezdd, hogy a tészta oldalait hajtsd rá a vajra, mintha becsomagolnád! A végeredmény egy duci négyzet alakú tészta. Nyújtsd ki ezúttal 24x60 cm-es téglalapra! Gondolatban oszd el a tészta hoszabb oldalát három részre! A tészta egyharmadával borítsd be a második egyharmadot, majd erre hajtsd rá a maradék egyharmadot! Fordítsd el 90 fokkal, nyújtsd ki ismét 24x60-as téglalapra és ugyanígy hajtogasd be harmadonként újra! Csomagold folpackba, és tedd be 30 percre a hűtőbe! Ha letelt az idő, megint kétszer kell megismételned a nyújtást és a hajtogatást, majd ezt követően csavard a tésztát folpackba, és újabb 30 percig pihentesd a hűtőben! Közben előkészítheted a terepet a sütéshez: Vágj sablont kartonból, ha szükségesnek érzed (21x21x14 cm-es háromszöget). Vékonyan vajazz ki vagy sütőpapírral boríts be egy sütőlemezt! Vedd ki a tésztát a hűtőből és nyújtsd ki 42x42 cm-esre! Vágd félbe vízszintesen, majd a sablon alapján vágd ki a háromszögeket! A háromszög alapjától kezdve göngyöld fel a tésztát! Formáld kifli alakúra és tedd a sütőlapra! Takard le, és meleg helyen keleszd duplájára őket! 220 fokra előmelegített sütőben süsd a croissant-okat aranybarnára! Ez kb. 15 percig fog tartani.