

HOZZÁVALÓK

Négy-öt darab, 35 cm hosszú, 9 cm nagyobb, illetve 8 cm kisebb átmérőjű házi kürtőskalács elkészítéséhez az összetevők alábbi mennyiségei szükségesek:

1 kg jó minőségű, búzaliszt (ajánlott a finomliszt használata)

2–10 dkg (1-5 púpozott evőkanál) porcukor

1,5–5 g (1-3 késhegy) konyhasó

1–3 dkg (1-2 evőkanál) élesztő

2–4 tojás (legalább 50 g tömegű tyúktojás), esetleg még néhány (legfeljebb négy) tojássárgája

2–5 dl tej (a szükséges mennyiségű tej a tojások számával fordítottan arányos)

20–30 dkg (egy tábla), legalább 65% zsírtartalmú vaj: körülbelül 10 dkg vajat a tésztába gyúrunk, a többit pedig sütés közben visszük rá ecsettel

A tészta elkészülte után, de a sütés előtt rendelkezésünkre kell állnia még 50–60 dkg kristálycukornak, amelynek kb. negyedrészt használjuk majd föl.

A készülő szabályozás a kürtőskalács két, esetleg három változatát fogja megkülönböztetni:

elképzelhető, hogy a házi és a vásári változatok mellett a sütemény rendhagyóbb fajtáit egy harmadik, alternatív kategóriába sorolják.

A házi (hagyományos) változat készítésének eljárása a 20. század elejére tisztult le. Ez csak szigorúan megszabott alapanyagokból, általában parázson sütve készül. Összetevői között csakis szacharóz, búzaliszt, tej, vaj, tojás, élesztő és só szerepelhet. Utóborítása sem lehet más, mint darált, aprított dió, mandula, fahéjpor vagy természetes vaníliapor felhasználásával készült vaníliás cukor.

A vásári változat a 20. század utolsó harmadában alakult ki. Ez megengedőbb recept szerint készülhet, ezáltal kisebb, mozgó műhelyekben is előállítható, és jóval kevesebbe kerül. Készítése során a vajat olajjal vagy margarinnal, a tejet tejjel helyettesíthetjük. Tojás helyett tojáspor vagy dobozos tojásle használható, de ez az összetevő akár el is hagyható. Tésztájához viszont reszelt citromhéj, természetes citruskivonat vagy citrusféléből készült lé, rum vagy vaníliás cukorpor is hozzákeverhető. Felületét bármely, a cukrászsütemények íz- és illatvilágával bíró utóborítással elláthatjuk, de nem nevezhető kürtőskalácsnak a söt, húst vagy sajtot tartalmazó utóborítással rendelkező termék.

Az (esetleg külön osztályként kezelendő) alternatív változat a 21. század elején jelent meg. Receptje még szabadabban változtatható, tésztájának készítése során például a búzalisztól eltérő lisztfajtát is használhatunk, belső felületét utóborítással láthatjuk el, és nagyobb mennyiségben tartalmazhat egyéb, cukrásztermékek készítése során használt természetes összetevőket (például gyümölcsdarabkákat). Egy alternatív kürtőskalács akár gluténmentesen is előállítható. Az állati eredetű összetevőktől (tej, vaj, tojás) mentes alternatív sütemény a böjti (vagy vegan) jelzővel illethető.

A hasonló formájú, de kisebb, olajban vagy zsírban sült és sütés után cukrozott, esetleg tejszínhabbal töltött süteményt kürtősfánknak nevezzük. A kürtősfánkot hivatalosan nem tekintik kürtőskalácsnak.

A TÉSZTA ELKÉSZÍTÉSE

A kürtöskalács viszonylag kemény köttes (kelt) tésztából készül, keményebből és szárazabból, mint amit a fánkok készítéséhez használunk.

Először egy kis pohár (kb. 1 dl) langyos tejben szétmorzsoljuk az élesztőt. Körülbelül öt perc múlva tegyük egy nagy tálba a lisztet, a liszt középebe nyomjunk lyukat, öntsük bele az élesztős tejet, majd adjuk hozzá a tojásokat, a cukrot, a sót és a vaját, esetleg további tojássárgákat. A maradék tejet dagasztás közben adagoljuk a tésztához. A tésztát legalább tíz percen át gyúrunk kell, különben az állaga nem lesz megfelelő.

Nagyon fontos, hogy ne adjunk a tésztához túl sok tejet, mert könnyen puhává, gyengévé válhat, ami megnehezíti a sütést (a tészta le fog szakadni, és beleesik a parázsba). Jól dolgozzuk össze a tésztát, mielőtt több tejet adnánk hozzá. Kerülnünk kell az ellenkező véletlet is: a tészta akkor is használhatatlan lesz, ha túl kevés tejet teszünk bele, így száraz, törékeny marad.

A dagasztott tésztát takarjuk be törlőruhával és hagyjuk kelni, amíg két-két és félszeresére nő. Ez általában fél órát - órát szokott tartani. Ne hagyjuk a tésztát túlságosan megnőni, mert ez rontja a kalács ízét és állagát. Fontos, hogy az így elkészített tésztát fél órán belül fel is használjuk, különben túlkel. Emiatt (is) célszerű egyidejűleg két sütődoronggal dolgozni.



A SÜTÉS ELŐKÉSZÍTÉSE

Szakítsunk ki a tésztából egy hozzávetőleg 40 dekagrammos darabot. Szórjunk száraz, sima felületre kis mennyiségű lisztet, a tésztát sodrófával nyújtunk kisujjnyi vastagságú lappá, majd ezt spirál alakban vágjuk körbe úgy, hogy a tésztacsík szélessége kb. 2 centiméter, hossza kb. 3 méter legyen. Az így kapott

A tésztában keletkezett nagyobb hólyagocskákat el kell egyengetni. Ha össze kell toldanunk a tészta két darabját, jó alaposan gyúrjuk egybe a végeket, különben sütés közben elszakadhat a tésztacsík.

Melegítsük meg, majd vajazzuk meg a sütődorongot, és kezdjük rá feltekerni a tésztacsíkot. A rögzítés

csíkból készítsünk egy kb. 1,5 centiméter vastag sodormányt. Ezt kicsit munkaigényesebben, lapítás nélkül is elkészíthetjük. A sütés gyorsabb, de kevésbé elegáns útja az, ha a tésztacsíkot nem dolgozzuk át sodormánnyá.



érdekében a csík elejét és végét dugjuk az első, illetve az utolsó menet alá. Sodort csík esetén a menetek közötti távolságnak akkorának kell lennie, mint a sodort tészta vastagsága (azaz hüvelykujjnyinak). Lapos csík esetén az egyes menetek szélei összeérhetnek.



Ezután egy különös figyelmet igénylő lépés, a sütemény felületének simítása és cukrozása következik. Ezt két módon tehetjük meg:

Szórjunk kristálycukrot sima és száraz felületre. Ennek a felületnek a sütődorongnál hosszabbnak és legalább 30 centiméter szélesnek kell lennie. A sodort tésztával betekert sütődorongot finoman és egyenletesen nyomva hengeressük a cukorba, amíg a menetek szélei összeérnek (a köztük levő rések eltűnnek), a tészta pedig egyenletes vastagságú és cukros felületű nem lesz. Vigyázzunk, hogy a művelet közben a tészta egyetlen részét se vékonyítsuk el túlzott mértékben.

Enyhén meglisztezett deszkán hengergetve simítsuk el a dorongra tekert, nyers kalács felszínét. Ezután kenjük meg olvasztott vajjal, a kristálycukrot pedig szórjuk rá. Megjegyezzük, hogy a dorongra tekert tészta felszínének olvasztott vajjal való kenése cukorba hengergetés előtt is alkalmazható.



A SÜTÉS

A művelet céljára faszénparazsat vagy sütot használhatunk. A következőkben a házilag is könnyen kivitelezhető, évszázados, faszénparazsas eljárást részletezzük. Annak érdekében, hogy a sütés során egyenletes hőmérsékletet biztosítsunk, igazítsuk el a parazsat a sütőállvány körül.



A dorong végeinél is bőven kell paráznak lennie, különben a kürtös két vége nem fog megpirulni. A tésztával betekert sütődorongot helyezzük az állványra úgy, hogy alsó része pár centiméternyivel a szén fölé kerüljön, majd kezdjük el forgatni kb. két másodpercenként téve egy teljes fordulatot. Ha a tészta egyes részén siettetni szeretnénk a sülést, például azért, mert a szomszédos hosszanti sávok jobban átsültek, tartsuk picit hosszabb ideig a parázs közelében a sütni kívánt részeket.



Kis fémcsészében olvasszunk meg kb. 25 dkg vaját, várjuk meg, amíg elpárolog belőle a víz, tegyük hozzá egy kis cukrot, majd helyezzünk bele egy kb. 3–5 cm széles, puha ecsetet. Amikor a kalács felszínén levő cukor barnulni kezd (beindul a karamellizálódás), mártjuk az ecsetet az olvasztott, cukros vajba, és kenjük be vele a kalács felső (a parázzsal ellentétes irányba eső) részét. Az ecsetet nem szabad erősen a tésztához nyomni, mert ezzel megsérthetjük a sodort tésztát, vagy lekapharhatjuk a felületéről a cukrot.

Sütéskor ajánlatos kesztyűt viselni, mert így megóvhatjuk kézfejünket a forróságtól. A sütés során be kell vajaznunk a kalács teljes felületét, de el kell kerülnünk, hogy az olvadt cukros vaj a parázsba csöpögjön. A füsttől rossz, kesernyős ízűvé válhat a kalács. Ha a csöpögés nagyon erős, tegyük a kalácsot picit messzebb a paráztól, esetleg próbáljuk meg oldalról hevíteni a süteményt, alatta egy vékony, parázsmentes és „hideg” sávot kialakítva.



Folytassuk a sütést a kalács forgatásával és -különösen a barnuló részek - kenegetésével. Ha a kalács egyik vége nehezebben sül, helyezzük a sütődorong végeit különböző magasságokba, vagy igazítsuk újra a parazsat. A kalács akkor kész, ha a felülete szép, egyenletes, pirosas-barnás színűvé válik. A jó sütés egyik feltétele a sütődorong egyenletes forgatása.

Miután végeztünk a sütéssel, tartsuk a sütődorongot függőlegesen egy erős fa- vagy fémtányér fölé, a vékonyabbik végével lefele. A kalácsot a sütődorong tengelyének a tányérhoz ütésével választjuk le a fáról. A süteményt ajánlatos melegen, pár perccel elkészülte után tálalni.

AZ UTÓBORÍTÁS CSOMAGOLÁS ÉS SZÁLLÍTÁS

A kész kürtöskalácsot további ízekkel és illatokkal gazdagíthatjuk, ha elkészülte után, de még a dorongról való leszedése előtt felszínét utóborítással látjuk el úgy, hogy a még forró süteményt darált, aprított dióbélbe, mandulabélbe, esetleg fahéjba vagy vaníliás cukorporba hengergetjük. A kókuszdiós és kakaós utóborítások már túllépik a hagyományos eljárás kereteit.

A frissen sült kalácsot az első 3 - 5 percben, amíg a gőz ki nem áramlik a belsejéből, nem szabad befedni vagy becsomagolni. Szállítás céljából a kész süteményt celofán fóliába boríthatjuk, melynek végeit a kalácsba tűrjük. Ünnepi alkalmakkor piros-fehér-zöld és kék-arany szalaggal foghatjuk össze a celofánt a kalács vékonyabb, felső részén. A celofán természetes alapú, hőálló anyag. A kürtöskalácsot soha ne csomagoljuk alumíniumfóliába vagy közönséges papírba, mert ezeket nem lehet egészben leszedni a sütemény ragadós felszínéről.



HIBAEELHÁRÍTÁS

A tészta túl gyenge, szakad, és esik le a sütődorongról

Ennek több oka is lehet:

- Ha a tészta nedves tapintású, valószínűleg túl sok tejet adtunk hozzá. Tegyük bele még annyi lisztet, hogy egy alapos gyúrás után a tészta keményre és rugalmasra váljon, majd hagyjuk picit kelni.
- Ha a tészta nem nedves tapintású, mégis gyenge, elképzelhető, hogy túl keveset gyúrtuk. Gyúrjuk meg alaposan (legalább tíz percen át), majd hagyjuk picit kelni. Azt is vizsgáljuk meg, hogy nem adtunk-e túl kevés tejet a tésztahoz: ha erre gyanakszunk, egy alapos gyúrás kíséretében adjuk hozzá a hiányzó tejet, és ne feledkezzünk meg a kelesztésről sem.
- Lehet, hogy túl sok idő telt el a tészta elkészítése és a sütés kezdete között, így a tészta túlkelt. Vegyük le a tésztát a sütődorongról, gyúrjuk össze, majd készítsünk új tésztacsíkot. Legközelebb próbáljuk meg gyorsabban felhasználni a tésztát.
- Az is elképzelhető, hogy a liszt minősége nem elég jó (keves a sikértartalma). Ebben az esetben a tésztát nem tudjuk feljavítani. A fenti helyzetekben az épp sült kúrtóskalács egy nem túl elegáns, de hatékony módszerrel menthető meg. Tekerjük körbe a kúrtóst természetes anyagból készült és előzetesen vízben megmosott zsinórral, esetleg olyan vas vagy ezüstdróttal, amely nem tartalmaz semmilyen más fémot, majd így próbáljuk meg kisütni a kalácsot.

A tészta nem akar megdagadni

Próbáljuk a tésztát fél órán át 37°C-on keltetni. Ha ez nem segít, azt jelenti, a sütéshez használt élesztőgomba elpusztult. Vegyük friss élesztőt, oldjuk föl kevés tejben, gyúrjuk bele a tészta, és várjunk újabb fél órát. Semmiképpen ne tegyük a tészta szódabikarbónát (sütőport).

A kalács felszíne egyenetlenül barnul

Ez a hiba két formában szokott előfordulni:

- A tészta sületlen maradt a kalács tengelyével párhuzamos sávok mentén. Ez a gond könnyen megoldható: forgatás közben tartsuk a kisületlen sávokat kicsit hosszabb ideig a parázs felett.
- A tészta a kalács tengelyére merőleges gyűrűk mentén maradt sületlen. Ekkor a parászat nem rendeztük el egyenletesen a sütőeszköz alatt. A gond úgy enyhíthető, hogy több parászat kaparunk a sületlen részek alá. Amennyiben a kalács eleje vagy vége nem barnul, a sütődorong végeinek különböző magasságokba való helyezése is segíthet.

A kalács nem akar leválni a sütődorongról

Elfelejtettük vajjal bekenni, vagy nem kentük be eléggé a sütődorongot. Üssük erősebben a függőlegesen tartott sütődorongot a fa- vagy fémtányérhoz. Ha ez nem segít, akkor dugjunk vékony és hosszú kést vagy botocskát a kalács és a sütődorong közé, majd így próbáljuk „levágni róla” a tésztát.

A kalács hirtelen megkel, amint sütni kezdjük, és emiatt szivacsos szerkezetű lesz

Valószínűleg túlságosan sok idő telt el a kalács előkészítése és sütése között, és a tészta felhúzó mikroszkopikus gázbuborékok a nagyobb hőmérséklet hatására kitágultak. Gyúrjuk át a tésztát, és készítsünk új csíkot. Legközelebb ne engedjük túlkelni a tésztát. Ha megkelt, és nem tudjuk negyedórán belül felhasználni, sütésig tegyük letakarva egy hideg helyre (például jégsczerénybe), hogy csökkenjen az élesztőgombák aktivitása.

A kalács belseje nem sült át, habár a felszíne szépen megbarnult

Ennek három oka lehet:

- túl vastagra készítettük a tésztacsíkot

A kalács felszíne egyenetlenül barnul

Ez a hiba két formában szokott előfordulni:

- A tészta sületlen maradt a kalács tengelyével párhuzamos sávok mentén. Ez a gond könnyen megoldható: forgatás közben tartsuk a kisületlen sávokat kicsit hosszabb ideig a parázs felett.
- A tészta a kalács tengelyére merőleges gyűrűk mentén maradt sületlen. Ekkor a parazsat nem rendeztük el egyenletesen a sütőeszköz alatt. A gond úgy enyhíthető, hogy több parazsat kaparunk a sületlen részek alá. Amennyiben a kalács eleje vagy vége nem barnul, a sütődorong végeinek különböző magasságokba való helyezése is segíthet.

A kalács túl merev és kemény

Valószínűleg nem kelt meg eléggé a tészta. Az is elképzelhető, hogy nem kentünk rá, vagy tettünk bele elegendő vajat. Ez a kalács menthetetlen, de a többi még sikerülhet. Ellenőrizzük, hogy kellően megkelt-e a tészta; ha nem, akkor tegyük vissza kelni. A következő sütéskor ne feledkezzünk meg a vajazásról sem.

A kalács rossz, keserű ízű

Ennek legvalószínűbb okai

- a felszínén levő cukor túlságosan megégett
- füstölgött a parázs, például mert olvasztott vaj vagy az olvadó cukor rácsöpögött, esetleg mert rossz minőségű volt a szén
- valamelyik összetevő romlott volt. Amennyiben romlott alapanyagot használtunk, dobjuk el a tésztát és a süteményt is!

Ha a mellékízt pörkölődés vagy füstölgés okozta, elég, ha csak a kalácsot dobjuk el; legközelebb készítsünk jobb minőségű parazsat, növeljük meg a dorong és a parázs közti távolságot, vagy - a csöpögés okozta füstölgés elkerülése végett - próbáljuk oldalról hevíteni a sült kürtőst.

- ülkelet tésztaal dolgoztunk, amely hirtelen megduzzadt a forráságtól
- nagyon hideg volt a sütődorong

Legközelebb készítsünk vékonyabb tésztacsíkot, kissé növeljük meg a távolságot a menetek között, ne „várassuk” sokáig sütés előtt a megkelt tésztát, és használjunk előmelegített dorongot.

A kalács belső része síkossá, nedvessé vált

A gőz nem szívároghatott ki a kalács belsejéből, mert miután levettük a sütődorongról, azonnal becsomagoltuk. Hagyjuk a kalácsot a szabad levegőn legalább 10–15 percet.

Sok sikert kívánunk!