

D 319/

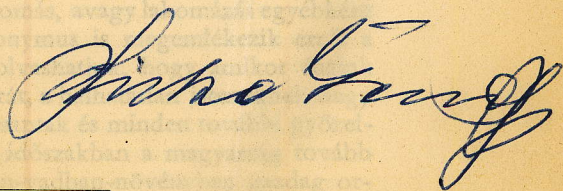
VENESZ JÓZSEF
A MAGYAROS KONYHA

VENESZ JÓZSEF

A MAGYAR KONYHA TÖRTÉNETE

A MAGYAROS KONYHA

WITZ EGY
OSI EGY



MINERVA

1958

mélyedést csinálunk, beletesszük a megkelt kovászt, valamint 10 dkg cukrot, csipetnyi sőt és 2 tojást. A szükséges mennyiségű langyos tej hozzáadása után a tésztát kézzel jól kidolgozzuk. Hozzáadunk 10 dkg megolvasztott vaját, kissé eldolgozzuk, majd lisztezett edényben letakarva kelesztjük. Ezután lisztezett deszkára borítva egyenlő darabokra osztjuk, kisodorjuk, befonjuk és a megkent tepsibe behelyezve tojással, bekenjük. Ha eléggé megkelt, újból megkenjük és szép pirosra sütjük. Fontos, hogy a kalácsot szakszerűen fonjuk. Fonás előtt a kisodort darabokat jól lisztezzük meg, hogy sütés közben ne olvadjanak egybe. Mérsékelt hőfokú sütőben sütjük.

DEBRECENI BÉLES

Hozzávalók:

Tészta: 20 dkg liszt, 20 dkg hár, 1 dl tejfel, 1 db tojás, kevés só, víz.

Töltelék: 40 dkg túró, 20 dkg cukor, 3 db tojás, 5 dkg mazsola.

A tészta készítésénél ugyanígy járunk el, mint a vajastésztánál, azzal a különbséggel, hogy a felhasználásra kerülő hajat előzőleg fémszítán át kell nyomni, hogy a hárban levő rostok eltávolíthatók legyenek. A tésztakészítés a továbbiakban azonos a vajastészta készítésével. A behajtásokat is kétszer szimplán, kétszer duplán, a megfelelő hajtások közötti pihentetéssel végezzük. A kész, pihentetett és fagyasztott tésztát kidolgozásnál kisujnyi vastagságra kinyújtjuk, négyszögletes darabokra felvágjuk és töltelékkel töltjük.

A töltelékét úgy készítjük, hogy a 40 dkg túróat szítán áttörjük s 20 dkg cukorral, utána 3 db tojással és 5 dkg mazsolával alaposan elkeverjük és a négyszögletes tésztákra megfelelően elosztva középre helyezzük. Ezt követően a tészta négy sarokrészét megkenjük, majd egymásra hajtjuk, így a töltelékét beborítottuk. Ezután az egészet tojással lekenjük és forró sütőben kisütjük.

KÜRTÖS KALÁCS

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 10 dkg vaj, 3 dkg élesztő, $\frac{1}{4}$ liter tej, 3 db tojássárgája, kevés só, 5 dkg cukor, 1 db tojásfehérje.

A 3 dkg élesztőt langyos tejben 8 dkg vajjal, kevés sóval és 3 db tojássárgájával elkeverjük. Most az 50 dkg lisztet hozzáadjuk, s az egész tésztát alaposan kidolgozzuk. A kidolgozott tésztát meleg helyen kelesztjük, ha pedig már jól megkelt, kidolgozzuk. A kidolgozás előtt elkészítjük a kürtőt, mégpedig úgy, hogy 2 dkg vajjal felolvasztott állapotban megkenjük. A megkelt tésztát szalagformára kinyújtjuk, majd rátekerjük a kürtőre. A tésztaszalagot ujjal rányomjuk, majd az 1 db tojásfehérjével lekenjük, az 5 dkg cukor és 5 dkg őrölt mandula keverékével meghintjük, utána pedig meleg sütőben, esetleg parázs fölött, szép pirosra megsütjük.

VERT PEREC

Hozzávalók: 10 db tojás, 1 kg liszt, 20 dkg porcukor, 1 dl törkölypálinka, 2 dkg szalalkáli, kevés só.

A lisztet átszítálva a gyúrotáblára helyezzük és hozzáadjuk a szalalkált, úgyszintén a kevés sőt, a pálinkát, a porcukrot, valamint a tojássárgáját.

A külön habüstbe eresztett tojásfehérjét kemény habbá verjük és azt is a liszt-hez adva, az egészet összegyúrjuk, majd alaposan kidolgozzuk, azaz kiverjük, amíg hólyagot vet. Az így készült félkemény tésztából pereceket formálunk, majd kissé sós vízben kifőzzük, mint általában a főtt tésztákat szokás.

Leszűrés után sütőlemezre rakjuk és kemencében, vagy jó meleg sütőben kisütjük.