Gasztrobloggerekkel - Adventt?l, Karácsonyig IV. Karácsonyi kalács

2009 november 25. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdeni a készül?dést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

Ennek a nagyon vajas, nagyon gyümölcsös finomságnak a receptje Szászországból, Drezdából ered. Arrafelé nem telhet el Ádvent anélkül, hogy meg ne sütnék, és Karácsonyra meg ne vágnák. Nagy el?nye ugyanis, hogy hetekkel el?re meg lehet sütni és jól záró dobozban, zacskóban megvárja az Ünnepeket. A recept hozzávalóit kedvünk és beszerzési lehet?ségeink függvényében alakíthatjuk, hiszen az aszalt gyümölcsökön, mazsolán kívül kerülhet bele akár marcipán, birsalmasajt is. Fogyókúrások anélkül vágjanak bel?le, hogy elolvasták a hozzávalók listáját. Ugyan a megszokott hazai karácsonyi süteményeink semelyik tipikus alkotórésze (mák, dió) sincs benne, érdemes kipróbálni, nagyon finom változatosságot jelent "bejglimérgezés" ellen.
60 dkg liszt
35 dkg vaj
10 dkg cukor
30 dkg mazsola
15 dkg darált mandula
5 - 5 dkg cukrozott citrom- és narancshéj
3 ek rum
1 dl tej
2 kocka éleszt?
késhegynyi só, reszelt citromhéj, szerecsendió virág, gyömbér, kardamom
10 dkg vaj
kb. 10 dkg porcukor

El?z? nap áztassuk be a mazsolát a rumba és tegyük ki szobah?mérsékletre a többi hozzávalót.
Kevés langyosított tejjel oldjuk fel a dagasztótálba tett éleszt?t - a nagyon nehéz, vajas tészta miatt kell ilyen sok - tegyünk bele csipetnyi cukrot és annyi lisztet, hogy tejföls?r? kovászt kapjunk. Hagyjuk felfutni, ez 10 - 20 percet vesz igénybe.
Öntsük a kovászra a többi lisztet, mandulát, cukrot és a f?szereket. A maradék tejjel és a puha vajjal keverjük sima tésztává. Borítsuk lisztezett deszkára a tésztát, nyújtsuk laposra, szórjuk rá a mazsolát és a héjakat. Hajtsuk össze és gyúrjuk bele a tésztába.
Egy órán át kelesszük, majd formázzunk bel?le hosszúkás veknit. Hosszában nyomjuk bele a sodrófát, hogy a harmadát lelapítsuk vele. Ezt a laposabb tésztát hajtsuk a tetejére, így kapjuk meg a jellegzetes, hosszában barázdált formáját.
Ahhoz, hogy ezt a sütés közben meg is ?rizze és ne lapuljon el, a megformázott, süt?papírra tett kalácsot tegyük a h?t?be, vagy a hideg erkélyre, amíg a benne lev? vaj megszilárdul.
160- 180 fokra el?melegített süt?be téve süssük egy órán át.
A még meleg kalácsot többször, alaposan kenjük be az olvasztott vajjal, hadd szívja be. Az utolsó kenés után rögtön szitáljuk meg vastagon porcukorral. Amikor kih?lt, még egy réteg porcukrot szitáljunk rá, hogy ne a vajjal átitatott, foltos réteget lássuk, hanem szép fehér hó borítsa.

Legalább egy hétig ne vágjuk meg, de ha jól záró dobozban, zacskóban tároljuk, akár Ádvent elején is megsüthetjük. Éles, f?részes késsel tudjuk szépen szeletelni ezt a nehéz tésztájú, kicsit morzsálódós, de rendkívül finom kalácsot.

Beküldte: jókaja

http://jokaja.hu

Ajánló