# A repedésmentes bejgli titka

2012 december 25. Flag

## Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

A karácsony egyik kérdése: vajon idén megreped-e a bejgli? És melyik háziasszonyé lesz a legjobb a családban? A repedésmentes bejgli titkát egy kiváló cukrászvezet? árulta el az MNO-nak.

Két sz?k keresztmetszete van a karácsonynak: az egyik a fa talpba való befaragása, a másik meg a bejgli. A legtöbb családban ez a két leggyakoribb karácsonyi stresszforrás. A repedésmentes bejgli titkáról egy kiváló

cukrász segítségével rántja le a leplet az MNO.

**50-50**

A bejgli titka a tészta és a töltelék 50-50 százalékos arányán áll vagy bukik – árulta el az MNO-nak Menyhárt Attila cukrászmester. – A cukrászdákban 50 dekás bejgliket sütünk, amib?l 25 deka a töltelék és 27 deka a tészta. Azért több 2 dekával a tészta, mert bele kell számítani a sütési veszteséget (pontosan ennyi g?z és zsír fog kisülni a tésztából), így lesz meg a helyes arány – tette hozzá a Zila Kávéház – Krisztina Cukrászda és Étterem cukrászvezet?je.

**Félúton a kalács és a pozsonyi kifli között**

A bejgli tésztája valahol félúton van a kalács és a pozsonyi kifli között. Sok helyen a bejglit a pozsonyi kifli tésztájából sütik. A karácsony elmaradhatatlan süteményéhez éleszt?re is szükségünk lesz, de nem szabad felfuttatni, nehogy hatalmasra kelt kaláccsá dagadjon a bejglink. A tradicionális ínyencség hozzávalói még: jó min?ség? liszt, sertészsír, vaj, tojássárgája, citromhéj, cukor, vaniliáscukor és tej. A töltelék lényege, hogy a vizet cukorral vagy mézzel, citromhéjjal, mazsolával darált cukrozott narancshéjjal forraljuk fel, majd ebbe szórjuk a diót vagy a mákot.

A bejgli eredetileg Szilézia vidékér?l származik, a 14. század óta ismert Európában. Az elmaradhatatlan karácsonyi sütemény neve német eredet?, és eredeti, hajlított, patkó alakú formájából származik. A bejgli a német beugen, vagyis meghajlít szóból származik, osztrák közvetítéssel érkezett hazánkba és terjedt el a 19. század második felében. Diós vagy mákos patkó változatban is ismert. Kezdetben családi ünnepek süteménye volt, majd a reformkortól kezdve fokozatosan felváltotta a hagyományos karácsonyi kalácsot. „Posonyi finom mákos kaláts” néven szerepel Czifray István 1830-ban megjelent Magyar nemzeti szakácskönyvében.

„Készüljön bár omlós, avagy egyszer? kelt tésztából, legyen a tölteléke dúsabb vagy soványabb, mindig büszkesége a ház úrn?jének, akkor is, ha nem ? maga készítette, hanem a cukrásztól hozatta” – írta Magyar Elek az 1932-ben megjelent Ínyesmester szakácskönyvében.

(Forrás: Wikipédia.hu)

**Így nem reped meg**

Vigyázzunk, ne tegyük túl meleg süt?be a feltekert bejglit, mert az nagyon hamar megbarnul, és ne tegyük alacsony h?mérséklet?be se, mert akkor viszont túlkelhet a tészta. A mákos vagy diós patkónk akkor nem reped szét, ha felül megszurkáljuk a kész süteményt, így ki tud jönni bel?le a g?z, és nem robbantja szét két kezünk és türelmünk kemény munkáját. A legfontosabb szabály: akkor sem szabad elkeseredni, ha minden kritériumot tövir?l hegyire betartva reped meg a tésztánk. „Az nem is igazi bejgli, ami nem reped meg. Cukrász létemre ritkán találkozom repedésmentes bejglivel” – árulta el Menyhárt Attila.

**A márvány titka**

A bejgli tetejét botmixerrel egynem?re kevert egész tojással és két sárgájával kell lekenni, majd meg kell várni, míg megszárad. Miután megszáradt egy tojás felvert fehérjéjével újra meg kell kenni, csak az után tehetjük a süt?be, így lesz márványos – mondta el Menyhárt.

A bejglit aranybarnára, karamell szín?re kell sütni, ez általában azt jelenti, hogy körülbelül 190-200 fokos süt?ben 25-30 percig sütjük. Ne hagyjuk, hogy sz?ke maradjon, de ne is égessük meg.

mno.hu - Konopás Noémi

**Ajánló**