

Kvaszienka

Hozzávalók:

- 1 kg tótkomlósi finomliszt
- 5 dkg élesztő
- 6,5 dl tej
- 1 egész tojás
- só, kristálycukor
- 0,5 kg sertészsír
- darált mák
- porcukor
- kakaópor
- rögzös túró
- tejföl
- sajt
- víz, liszt szóráshoz

Elkészítése:

A kovász készítéséhez a tejet meglangyosítjuk, elkeverjük benne a kristálycukrot.

A langyos tejből 1 dl-t beleöntünk a dagasztógépbe, a megmaradt tejbe pedig belemorzsoljuk az élesztőt, és felfuttatjuk.

A lisztbe sót teszünk.

Az egész tojást belevaadjuk a felfuttatott élesztőbe, majd az egészet beleöntjük a lisztbe.

Elindítjuk a dagasztógépet. 10 perc után beleteszünk 1 evőkanál sertészsírt, és 60 percig kelesztjük. A kész tésztát lisztezett lapra kiszedjük.

Kilapogatjuk, szaggatjuk, és 10 percet letakarva pihentetjük.

A sütőedényt kizsírizzuk, beletesszük a kiszaggatott tésztát. 0,75 ml vizet öntünk a tészta alá, az edényt pedig gyorsan lefedjük, hogy gőz keletkezzen. 15 percig így sütjük. A fedőt nem szabad levenni, amíg az edényben sercegést nem hallani. Ha kész, zsírral megkenjük (a sósat kivéve, mert arról lecsúszna a túró).

A túrós esetén a kész tésztát tepsibe tesszük, ráhelyezzük a sós, tejfölös túrót, megszórjuk reszelt sajttal, és felmelegített sütőben megsütjük.

A mákos esetén a zsírral megkent tésztát beleforgatjuk darált mák és porcukor keverékébe.

A harmadik adagot pedig kakaópor és porcukor keverékébe forgatjuk.

Melegen tálaljuk.

Séfünk tippje: Dióval vagy brinzával is készíthető.