

Receptek

Kerek házi kenyér

Hozzávalók: 340 ml víz, 250 g liszt + egy kevés a nyújtáshoz, 100 g teljes kiőrlésű tönkölyliszt, 100 g teljes kiőrlésű rozsliszt, 13 g só, 7 g szárított élesztő

Elkészítés: Valamennyi hozzávalót keverjen össze, és készítse el a kenyértésztát, majd hagyja 60 percig kelni. A megkelt tésztából egy gyúródeszkán formázzon cipót. A tésztát helyezze egy 20-22 cm átmérőjű tálba (a legideálisabb a DELLA CASA Kenyérkosár tállal), takarja le konyharuhával, és további 30 percig hagyja kelni. Az üres formát, a felhelyezett fedővel együtt tegye be a sütőbe, melynek hőmérsékletét állítsa 250 °C-ra, kapcsolja be, és amíg a tészta megkel (30 perc), a formát melegítse elő. A megkelt cipót tegye a forma előmelegített alsó részébe, helyezze rá a fedőt, és süsse a kenyeret 250 °C-os hőmérsékleten nagyjából 30 percig.

Húsvéti kalács

Hozzávalók: 300 g liszt, 150 ml tej, 60 g olvasztott vaj, 50 g kristálycukor, 1 tojás, 40 g rumba áztatott mazsola, 20 g zúzott piszácia, 20 g kandírozott narancshéj, 12 g élesztő, 10 g méz, 1 narancs finomra reszelt héja, 2 g só, szeletelt mandula a szóráshoz és 1 felvert tojás a tészta megkenéséhez

Elkészítés: 50 ml felmelegített tejet keverjen össze 12 g élesztővel, egy kiskanál cukorral, és az élesztőt futtassa fel benne. A zúzott fahéj, mazsola, mandula és felvert tojás kivételével a felfuttatott élesztőt keverje össze az összes többi hozzávalóval, és készítsen tésztát belőle, a pizáciát és a mazsolát csak a legvégén dolgozza el benne. A tésztát hagyja kelni 90 percig egy meleg helyen. A megkelt tésztából formázzon cipót, melyet helyezzen a forma alsó részébe, takarja le konyharuhával, és szobahőmérsékleten hagyja kelni további 40 percig. A magas fedőt tegye be a sütőbe, melynek hőmérsékletét állítsa 200 °C-ra, kapcsolja be, és amíg a tészta megkel (40 perc), melegítse elő. A megkelt cipót kenje meg a felvert tojással, szórja meg mandulával, a kalács felső részét vágja meg kereszt formában, helyezze fel az előmelegített fedőt, és süsse a sütőben 200 °C-os hőmérsékleten nagyjából 40 percig.

Mákos koszorú

Hozzávalók a tésztához: 375 g liszt, 150 ml tej, 50 g vaj, 15 g kristálycukor, 10 g élesztő, 2 tojás, 10 g vaníliás cukor, egy csipetnyi só

Hozzávalók a mákos töltelékhez: 140 g darált mák, 210 ml tej, 60 g porcukor, 20 ml rum

Elkészítés: Az élesztőt keverje össze 3 kanál meleg tejjel, egy csipetnyi cukorral, és futtassa fel benne. A felpuhult vaját keverje ki a tojással és cukorral, adja hozzá a lisztet, sót, vaníliás cukrot, a fennmaradó langyos tejet, adja hozzá a felfuttatott élesztőt, és készítsen tésztát, melyet hagyjon kelni 60 percig. Eközben készítse el a mákos tölteléket. A tejet keverje össze a rummal és cukorral, majd forralja fel, állandó keverés mellett adja hozzá a mákot, és főzze nagyjából 8 percig, amíg nem sűrűsödik be, majd tegye félre, és hagyja kihűlni. A forma fedőjét tegye be a sütőbe, melynek hőmérsékletét állítsa 200 °C-ra, kapcsolja be, és nagyjából 30 perccel kezdve melegítse elő. A megkelt tésztát gyúródeszkán nyújtsa lappá, kenje rá a kihűlt tölteléket, majd tekerje fel. A tekercest hosszában vágja meg úgy, hogy az egyik végén néhány cm-nyi részt hagyjon egyben. A vágás során kialakult két részből készítsen fonatot, majd a két végét kösse össze. A koszorút tegye az alacsony formába, helyezze rá az előmelegített fedőt, és süsse a sütőben 200 °C-os hőmérsékleten nagyjából 30 percig.