Max konyhája - Lusta lángos, süt?ben sütve

2010 január 15. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Lusta lángos, kemencés lángos, langalló vagy lángos kenyér? Mindegy mert nem a neve fontos, hanem az íze. Az íze és az hogy ideális vendégvárós étel, lehet tálalni mártogatós mellé, mint egy pita kenyeret.

Készülhet kenyértésztából, de nekem jobban ízlik a hidegen kelesztett, lángos tésztából nyújtott, és forró süt?ben szép pirosra sütött.
Hozzávalók (4 db, kb. 30 cm-es laphoz):

2,5 dkg éleszt?
2 tk cukor
3,75 dl tej (1,5%-os)
1-2 ek olaj
60 dkg sima liszt
2 tk só

Hidegen kelesztett verzió:

Az hideg alkotó elemeket érkezési sorrendben a kenyérsüt? tartályába helyezem. Mikor elkezdem kimérni az összetev?ket, elindítom a gépet, tészta programon. Összekészítem a hozzávalókat érkezési sorrendben, a sót a liszt tetejére szórom, berakom a helyére a tartályt, így nincs ideje felmelegedni a tésztának, mert nemsokára indul a dagasztás.
A dagasztás végeztével lekapcsolom a kenyérsüt?t, és kiveszem a tartályt. Egy fedeles m?anyag tál belsejét kilisztezem, abba bele a tésztát, a tetejére is szórok lisztet, majd lefedve a h?t?be teszem kelni. Reggel összerakom a tésztát, este kiveszem, formázom és sütöm. Ezzel a módszerrel, kb. 12-14 óra alatt kel meg szép lassan. Érdemes kivenni a hidegr?l, mikor hazaérünk, és az alatt a 20-25 perc alatt, míg odakészülünk, addig a tészta is felmelegszik egy kicsit.

Frissen készített verzió:

Bekapcsolom a gépet, és összekészítem a szobah?mérséklet? alkatrészeket, megdagasztatom, kiveszem, és egy tálban langyos helyen kelesztem 40-50 percet.

A megkelt tésztát 4 részre osztom, lisztezett nyújtólapon kinyújtom, megszurkálom egy villával (ett?l nem fog megn?ni), és el?melegített süt?be, egy süt?papírral bélelt tepsire teszem.

Megspriccelem a tetejét egy kis vízzel, és 185-190 C°-on szép pirosra sütöm. Ha menet közben még megspricceljük egy kis vízzel, akkor szép hólyagos lesz a felülete.
Ha megsült, kivesszük, és megkenhetjük tejjel, fokhagymás olajjal vagy hagyjuk így.

Érdemes mindkét kelesztési verziót kipróbálni, nekem a hidegen kelesztett tészta állaga jobban tetszik.

Kenhetjük, vagy mártogathatjuk tetszés szerint.

Jó étvágyat hozzá!

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja

Ajánló