



Max konyhája - Lusta lángos, süt?ben sütv

2010 január 15. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

nincs értékelve

Még

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.

K?sz?lhet keny?rt?szt?b?l, de nekem jobban ?zlik a hidegen kelesztett, l?ngos t?szt?b?l ny?jtott, ?s forr? s?t?ben s?p pirostra s?t?tt.

Hozz?val?k (4 db, kb. 30 cm-es laphoz):

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

Hidegen kelesztett verzi?:

Az hideg alkot? elemeket ?rkez?si sorrendben a keny?rs?t? tart?ly?ba helyezem. Mikor elkezdem kim?rni az ?sszetev?ket, elind?tom a g?pet, t?szta programon. ?sszek?sz?tem a hozz?val?kat ?rkez?si sorrendben, a s?t a liszt tetej?re sz?rom, berakom a hely?re a tart?lyt, ?gy nincs ideje felmelegedni a t?szt?nak, mert nemsok?ra indul a dagaszt?s.

A dagaszt?s v?gezt?vel lekapcsolom a keny?rs?t?t, ?s kiveszem a tart?lyt. Egy fedeles m?anyag t?l belsej?t kilisztezem, abba bele a t?szt?t, a tetej?re is sz?rok lisztet, majd lefedve a h?t?be teszem kelni. Reggel ?sszerakom a t?szt?t, este kiveszem, form?zom ?s s?t?m. Ezzel a m?dszerrel, kb. 12-14 ?ra alatt kel meg s?p lassan. ?rdemes kivenni a hidegr?l, mikor haza?r?nk, ?s az alatt a 20-25 perc alatt, m?g odak?sz?l?nk, addig a t?szta is felmelegszik egy kicsit.



Frissen k?sz?tt verzi?:

Bekapcsolom a g?pet, ?s ?sszek?sz?tem a szobah?m?rs?klet? alkatr?szeket, megdagasztatom, kiveszem, ?s egy t?lban langyos helyen keleszt?m 40-50 percet.

A megkelt tésztát 4 részre osztom, lisztezett nyújtólapon kinyújtom, megszurkálom egy villával (ettől nem fog megnőni), és előmelegített sütőbe, egy sütőpapírral 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
