Flag – gasztro magazin: Kemencés fánk

2011 február 17. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Ismét egy átalakított, olaj nélkül készített étel. Igazából süt?ben sült, mert (még) kemencénk nincsen. A lényege az hogy nincs az olajban sütés, fáradságos, illatos és buktatókkal teli m?velete.

Hozzávalók, kb. 20 db-hoz:

- 20 dkg tej
- 10 dkg porcukor
- 6 dkg vaj
- 2,5 dkg friss éleszt?
- 2 tojás sárgája (ha kicsi a tojás, akkor 3 kell)
- pár csepp vanília kivonat vagy vaníliás cukor
- 50 dkg liszt
- egy csipet (zöld-citromos) só

Két-két kanálnyi tejb?l és lisztb?l az éleszt?vel kovászt készítünk. Letakarva hagyjuk pihenni 25-30 percet. Addig készüljünk el? a tésztához. Szitáljuk át a lisztet, a tejet langyosítsuk fel, a tojás sárgáját tegyük a langyos tejbe. Ha megkelt a kovászunk, akkor a hozzávalókból dagasszunk lágy tésztát. Ha kell a liszt mennyiségét módosítsuk, mert sok függ a tojás sárgája méretét?l.

Letakarva kelesszük 1-1,5 órát. Ha megkelt nyújtsuk ki, és szaggassuk ki a fánkokat. El?melegített süt?ben, 180 C-on, 15-18 perc alatt süssük meg. Ha tölteni szeretnénk, azt még melegen tegyük meg.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló