



Flag – gasztro magazin: Bigne fánk

2011 február 19. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Égetett tészta. Sok buktatót rejt a készítése, pl. most már tudom, hogy az utolsó alkalommal, nem hűtöttem ki rendszeren. Figyelmet igényel a tészta készítése, ezért leírom a tapasztalatainkat. Ha ezeket betartjuk, akkor ilyen kis aranyos puffancsokat kapunk.

Fontos tanácsok:

Liszt: a liszt legyen szobahőmérsékletű, és 2x át kell szitálni.

Tojások: fontos a tojások súlya, héjastól mérjük le. Pár gramm eltérés még nem okoz gondot, de egy deka már sok. A tojás ne legyen hideg, készítsük ki legalább 2-3 órával korábban. Abban a receptben, ami alapján elkészítettem most, azt tanácsolják, hogy az utolsó tojást ne egyben adjuk a tésztához, hanem egy kis tálban verjük fel, és apránként adagoljuk a tésztához. Nálunk 361 g-ra jött ki a tojások súlya, így mindet bele tettük. Nem jó ha nagyon híg a tészta, inkább hasonlítson egy hígabb főzött krémre. A formázáshoz használjunk nyomózsákot, és fontos hogy azt a kis csúcsot formázáskor tartsuk meg, mert így fog szépen megnőni.

Hőmérséklet: a tésztát alaposan hűtsük ki, és csak utána adjuk hozzá a tojásokat. A sütet melegítsük elő, így sütjük 20 percet, majd vegyük vissza, és úgy süssük még 10 percet. A harmadik lépés csak akkor kell, ha nem azonnal használjuk fel a tésztát, hanem el akarjuk rakni, akkor érdemes nyitott sütőajtóval szárítani még 10 percet.

Hozzávalók, kb. 50-55 db-hoz:

- 300 gr forró víz
- 200 gr liszt
- 75 gr olaj
- 6 tojás (lemérve héjastól 359 gr)
- csipet (citromos) só
- csipet cukor

A vizet felforralom, hozzáadom az olajat, a sót és a cukrot. Az átszitált lisztet hozzáadom, és határozott mozdulatokkal összekeverem. Addig keverem míg az edény falától elválik a tészta. Lekapcsoljuk az energiát, és még keverjük 4-5 percet.



Hagyjuk kihűlni, érdemes háztartási fóliával letakarni, hogy ne beporosodjon be a teteje. A tojásokat egyesével adjuk hozzá, és addig keverjük, míg teljesen felveszi a tészta. A hatodik tojást adjuk hozzá apránként, és úgy keverjük el, mert egyik pillanatról a másikra válik szép krémesre. Vigyázzunk, ne legyen nagyon folyós, mert akkor elfekszik a puffancs, nem jön föl szépen.

Nyomózsákkal formázunk diónyi darabokat egy sütőpapírral bélelt sütőlapra. Elmelegített sütőben 210 C-on, süssük 20 percet, majd vegyük vissza a hőfokot 180 C-ra, és ott süssük még 10 percet.

A harmadik lépést kihagytuk, mert még aznap be töltöttük, de ez már egy másik történet.

Rácson hagyjuk kihűlni, ha szárítjuk sütés után, akkor egy papírtasakban (általában) egy hétig eláll.

Ez a tészta semleges, tehát tölthető édesen és sósan is. Kiváló party falatka, de készíthetjük ételnek is, valami izgalmas töltelékkel.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló