Flag – gasztro magazin: Nagymamám farsangi fánkja

2011 február 23. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Kelt tésztát, több tojássárgával és megspékelve egy kis rummal is, vagyis Nagymamám farsangi fánkja! Elronthatatlan, és utánozhatatlanul finom!

hozzávalók

60 dkg liszt
4 dl tej
4 tojássárgája
3 ev?kanál cukor
4 dkg friss éleszt? - vagy a szárítottból 1 csomag 11gr-os
8 dkg olvasztott langyos margarin vagy vaj - foszlós lesz t?le a fánk
egy lapos tk só
2 ev?kanál süt?rum - nem aroma!!!

A lisztet, sót, egy ek cukrot szárazon összekevertem.
2 dl tejben egy csipetnyi cukorral és gondolatnyi sóval kályha szélén felfuttattam az éleszt?t.
A maradék 2 dl tejet meglangyosítottam és elkevertem benne a tojássárgákat és a rumot.
A vajat/margarint felolvasztottam és langyosra h?töttem.
Az éleszt?s tejet, a tojássárgás-rumos tejet és a langyos vajat apránként a liszthez dolgoztam és alaposan kidagasztottam.
"Amíg csepeg a padlás" - mondogatták régen, azaz, amíg az ember homloka verejtékezni nem kezd.
Amikor a tészta elvált az edény falától és a kezem is tiszta maradt, kis lisztet hintettem a tészta tetejére, konyharuhával letakartam és meleg helyen duplájára kelesztettem.
(a dagasztást-kelesztést kenyérsüt? gépre is bízhatod; arra kell figyelni, hogy az összes hozzávaló azonos, konyhameleg legyen, azaz a tojásokat ne két perccel dagasztás el?tt kapd ki a h?t?b?l, és liszt se legyen spájsz-hideg; természetesen a hozzávalókat olyan sorban tedd a kenyérsüt? gépbe, ahogy a használati utasítás rendelkezik, pl az enyémben alólra a folyékony és felülre a száraz hozzávalók a sorrend; a sót, cukrot a liszt tetejére, a forma két ellentétes sarkába teszem, az éleszt?t pedig a liszt közepébe kialakított kis mélyedésbe, úgy, hogy ne érjen a folyadékhoz; dagaszt-keleszt programot indítok, a legtöbb kenyérsüt? gépnél 7-es vagy 8-as program, teigt vagy donugh néven)

Ahogy a tészta a duplájára kelt, lisztezett deszkára borítottam és finom mozdulatokkal egy ujjnyi vastagságúra kinyújtottam, kiszaggattam és még egy fél órát kelesztettem.

Miután szépen kigömbölyödtek, b? olajban, közepes lángon kisütöttem.
A SÜTÉSnél nagyon fontos, hogy a fánk közepébe, 2 hüvelykujjammal kicsit széthúzva, mélyedést nyomtam és ezzel a lyukkal lefelé fordítva tettem az olajba, a lisztes része így felül maradt.

Fed?vel letakartam, majd megfordítva a másik felét is megsütöttem, DE már NEM FED? ALATT.

Lyukjával lefelé csepegtettem le, rácson, de papíron is lehet.
Miután egy kicsit kih?lt, tálaló tányérra tettem, a mélyedésbe barackpálinkával elkevert barackízt tettem (Manóra való tekintettel kihagyhatod) és megszórtam vaníliás porcukorral.

A tésztából, ami szaggatás után maradt, gyerekkori szép emlék, szarkaláb készült. Ehhez a tészta darabokat összedolgoztam, rudacskákká sodortam, majd középen meghajtva összefontam, végét kicsit összecsippentettem, hogy kelés-sütés közben ne nyíljon szét.

Vaníliás porcukorral megszórva tálaltam.
Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

Ajánló