Húsvétra: Spanyol briós diós-marcipános, mákos-marcipános töltelékkel

2014 április 18. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Ha Húsvét, akkor reggelire friss kalács dukál! Az illatos töltelékkel gazdagított briósokhoz elegend? egy csésze tejet vagy kakaót kínálni, hogy jól induljon a nap!

hozzávalók - tészta, 12-16 db

1 tojás
1 tojás sárgája
3 ek olaj
2,8 dl tej
1 vaníliarúd kikapart magja
60 dkg finomliszt
1 tk só
7 dkg cukor - ennek nagyjából fele házi vaníliás cukor, ennek hiányában bourbon vaníliás cukor
4 dkg friss éleszt?

~ 15 dkg margarin, puha, kenhet?

lekenéshez
1 tojássárga
2-3 ek tejszín
~ fél ek margarin, a végén

hozzávalók - töltelékekhez

2 tojásfehérje - ami a tésztából és a lekenésb?l megmaradt
~ 5-6 ek darált dió + 1 ek cukor
~ 2-3 ek darált mák + 1,5-2 ek cukor
~ 12 dkg marcipánmassza

A tészta hozzávalóit a kenyérsüt? gép formájába teszem, alulra a tojást, tojássárgát, olajat és a tejet, a vaníliarúd kikapart magját, majd a lisztet, cukrot, sót. A friss éleszt?t a liszt tetejére morzsolom, lehet?leg úgy, hogy ne érjen a cukorhoz vagy sóhoz.
Dagaszt-keleszt programot indítok.

Amíg a gép dolgozik, elkészítem a *kétféle tölteléket*.
A két tojássárgát kicsit felverem, majd szemre kétharmad-egyharmad arányban szétveszem (ha csak egyféle töltelékkel készíteném, akkor nem veszem ketté; én több diós-marcipános brióst terveztem sütni, mint mákos-marcipánosat).
A diót, még darálatlanul, a cukrot és a marcipánmassza nagyjából kétharmadát késes aprítóba teszem,

megdarálom. Kanalanként a kétharmad tojásfehérjéhez teszem. S?r?, ragadós, de kenhet? masszát kapok. Ha kicsi a tojás és nem használom el az összes cukros-marcipános-darált diót, üvegbe teszem, lefedem, h?t?ben nagyon jól eláll.
A darált mákot és cukrot összekeverem, majd az egyharmad tojásfehérjéhez keverem.

A gép jelez, enyhén lisztezett gyúródeszkára szedem a hatalmasra kelt, ruganyos *tésztát*.
Gyengéd, de határozott mozdulatokkal átgyúrom, majd 12-16 darabra vágom. Az egyes darabokból gombóckákat sirítek és konyharuha alatt pár percig pihentetem.
Az egyes darabokat oválisra nyújtom (2-3 mm vastagra), majd megkenem az egészen puha margarinnal.
Az eredeti recept szerint 15 dkg margarin kell a kenéshez, bevallom, nem mértem, szemre kentem, minden tésztadarabra vékonyan, egyenletesen.
Ha töltelék nélkül készíteném a vaníliás spanyol brióst, akkor a rákent margarinra szórnék egy kis cukrot és hosszanti oldalától feltekerném, mint a beiglit.

A töltelékes brióshoz, a margarinnal megkent tésztára kenem a tojásfehérjés tölteléket, kanálháttal, kis adagokban.
A mákos-marcipános töltelékükhöz, miután a cukros-tojásfehérjés-mákos masszát elkentem a brióson, a marcipánt kicsit nedves kézzel, borsónyi darabokban a mák tetejére szórom.

A töltött briósokat is hosszanti oldaluktól kezdve, mint a beiglit, feltekerem.
A tekercseket tiszta konyharuhára teszem, s hogy ne száradjanak meg, egy másikkal letakarom.
Mikor az összes tésztadarabot kinyújtottam, megkentem, feltekerem, elkezdem a tésztakígyókat briósnak tekerni.
Tekerés el?tt a tésztakígyókat a gyúródeszkán átsodrom, kicsit nyújtok rajtuk, nagyjából 40 cm hosszúra.
A spanyol briós attól is ilyen látványos, hogy a tésztakígyót a *hajtott részével felfele tekerem*. A tésztakígyó végét ujjal ellapítom és behajtom a tekercs alá, így a briósom nem nyílik majd szét és a közepe szépen megemelkedik.
A készre tekert briósokat egymástól tisztes távolsága, süt?papírral bélelet tepsire ültetem és meleg-langyos helyen duplájára kelesztem (30-35 perc).

Miel?tt a 180 fokos forró süt?be tolnám, minden briós tetejét megkenem a tejszínnel elkevert tojássárgával, majd nagyjából 20 perc alatt aranybarnára sütöm ?ket.
A süt?b?l kivett briósokat még azon forrón átkenem kevéske puha margarinnal, ett?l fényesebbek lesznek.
A meglep?en könny?, hatalmasra kelt, aranyszín?re sült, vajtól csillogó, eszméletlenül illatos briósokat rácsra kapkodom és h?lni teszem.

Figyelem! A diós/mákos-marcipános spanyol briósok elkészítése és egyszeri megkóstolása is azonnali függ?ség kialakulásához vezet! Mondom, egy hét alatt három adag sült. És el is fogyott!
Fontos! A briósok, még langyosan is, hajlamosak elcsatangolni, ezért érdemes hét lakat alá zárni és ?réggel vigyáztatni! Különösen akkor, ha a vendégeknek is szeretnénk tálalni bel?lük :)

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