



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

2014 április 18. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

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

hozávalók - 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 élesztő?

~ 15 dkg margarin, puha, kenhető?

lekenéshez

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

hozávalók - töltelékhez

2 tojásfehérje - ami a tésztából és a lekenésből 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 kenyérsütő gép formájába teszem, alulra a tojást, tojássárgát, olajat és a tejet, a vaníliarúd kikapart magját, majd a lisztet, cukrot, sót. A friss élesztőt a liszt tetejére morzsolom, lehetőleg úgy, hogy ne érjen a cukorhoz vagy sóhoz.

Dagaszt-keleszt programot indítok.

Amíg a gép dolgozik, elkészítem a *kétféle töltelék*et.

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 késses aprítóba teszem,

megdarálom. Kanalanként a kétharmad tojásfehérjéhez teszem. Sűrű, ragadós, de kenhető masszát kapok. Ha kicsi a tojás és nem használom el az összes cukros-marcipános-darált diót, üvegbe teszem, lefedem, hűtőben 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 átgúrom, majd 12-16 darabra vágom. Az egyes darabokból gombóckákat sirítok 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 margarinnal szórnék egy kis cukrot és hosszanti oldalától feltekerném, mint a beigli.

A töltelékes brióshoz, a margarinnal megkent tésztára kenem a tojásfehérjés töltelékkel, kanálhátal, kis adagokban. A mákos-marcipános töltelékűkhöz, 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 beigli, feltekerem.

A tekeréseket tiszta konyharuhára teszem, s hogy ne száradjanak meg, egy másikkal letakarom.

Mikor az összes tésztadarabot kinyújtottam, megkentem, feltekerem, elkezdem a tésztakígyókat briósnak tekerni.

Tekerés előtt 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 tekerés alá, így a briósom nem nyílik majd szét és a közepe szépen megemelkedik.

A készre tekert briósokat egymástól tisztes távolságra, sütőpapírral bélelet tepsire ültetem és meleg-langyos helyen duplájára kelesztetem (30-35 perc).

Mielőtt a 180 fokos forró sütőbe tolnám, minden briós tetejét megkenem a tejszínnel elkevert tojássárgával, majd nagyjából 20 perc alatt aranybarnára sütöm őket.

A sütőből kivett briósokat még azon forróan átkenem kevéske puha margarinnal, ettől fényesebbek lesznek.

A meglepően könnyű, hatalmasra kelt, aranyszínűre sült, vajtól csillogó, eszméletlenül illatos briósokat rácsra kapkodom és hűtőben teszem.

Figyelem! A diós/mákos-marcipános spanyol briósok elkészítése és egyszeri megkóstolása is azonnali függőség kialakulásához vezet! Mondom, egy hét alatt három adag sült. És el is fogyott!

Fontos! A briósok, még langyosan is, hajlamosak elcsatangelni, ezért érdemes hét lakat alá zárni és órákkal vigyázni! Különösen akkor, ha a vendégeknek is szeretnénk tálalni belőlük :)

Szerző: 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 gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló