Húsvétra - Sós teasütemény 1985-b?l

2015 április 06. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Egy igazán tökéletes vendégvárós süti recept, 1985-b?l, a planétás kártyákból. Néha el?vesszük, végig lapozzuk, és csodálkozunk, mennyi pompás receptet gy?jtöttek annak idején össze, az akkor nagy dolognak számító gy?jt?dobozba.

Az alapmennyiséget érdemes mindjárt szorozni, mert nagyon eteti magát.
Nagy el?nye, hogy nincs benne semmilyen térfogatnövel? szer,.és ha normális min?ség? sajtból csináljuk, biztosan olyan ételt eszünk, ami megbízható, ami a mai világban nem elhanyagolható.

Fontos tanácsok:

- vajat használjunk, min. 80%-os zsírtartalommal, margarinnal nem lesz szép a tészta
- a tejföl legyen zsíros, és jó min?ség?, a "frissfölt" felejtsük el,
- a sajt legyen félkemény, de ne domináns íz?, mert akkor elnyomja az egészet.
- a vaj, a tejföl és a sajt is legyen hideg,
- fontos a zsírtartalom, mert attól lesz a tészta könny?, és szép magas

Hozzávalók:

- 20 dkg vaj
- 30 dkg liszt
- 12 dkg zsíros tejföl
- 15 dkg reszelt, félkemény sajt (trappista, gouda, füstölt)
- 1 tojás sárgája
- (zöld citromos) só

kenéshez: egy egész tojás

szóráshoz, díszítéshez: kömény, mandula, szezámmag

Hideg kézzel a vajat elmorzsoljuk a liszttel, majd összegyúrjuk a tojássárgájával, a tejföllel, a sóval és a finomra reszelt sajttal. Gyúrjunk bel?le egy cipót, takarjuk le, és pihentessük 10-20 percet.

Terítsünk le egy süt?papírt, és azon lisztezés nélkül nyújtsuk ki ujjnyi vastagra. Kenjük le tojással, és egy villával csíkozzuk be átlósan. Tegyük hideg helyre pihenni, legalább egy órára, alaposan h?tsük ki.
A h?tés után egy éles késsel, tetsz?leges formákra vágjuk, és megszórjuk a választott dekorációval.
El?melegített süt?ben, 180-200 C-on, süt?lemezre rakva, 20-25 perc alatt, szép pirosra sütöm.

A recept eredetije, a Planétás sorozatból, 8. csomag 19. kártyáján található.

Szerz?: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

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

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!
www.flagmagazin.hu]]>

Ajánló