



A repedésmentes beigli titka

2012 december 25. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A karácsony egyik kérdése: vajon idén megreped-e a beigli? És melyik háziasszonyé lesz a legjobb a családban? A repedésmentes beigli titkát egy kiváló cukrászvezet? árulta el az MNO-nak.

Két sz?k keresztmetszete van a karácsonynak: az egyik a fa talpba való befaragása, a másik meg a beigli. A

legtöbb családban ez a két leggyakoribb karácsonyi stresszforrás. A repedésmentes bejgli titkáról egy kiváló cukrász segítségével rántja le a leplet az MNO.

50-50

A bejgli titka a tészta és a töltelék 50-50 százalékos arányán áll vagy bukik – árulta el az MNO-nak Menyhárt Attila cukrászmester. – A cukrászdákban 50 dekás bejglit sütünk, amiből 25 deka a töltelék és 27 deka a tészta. Azért több 2 dekával a tészta, mert bele kell számítani a sütési veszteséget (pontosan ennyi gáz és zsír fog kiszülni a tésztából), így lesz meg a helyes arány – tette hozzá a Zila Kávéház – Krisztina Cukrászda és Étterem cukrászvezetője.



Félúton a kalács és a pozsonyi kifli között

A bejgli tésztája valahol félúton van a kalács és a pozsonyi kifli között. Sok helyen a bejglit a pozsonyi kifli tésztájából sütik. A karácsony elmaradhatatlan süteményéhez élesztőre is szükségünk lesz, de nem szabad felfuttatni, nehogy hatalmasra kelt kalácsá dagadjon a bejglünk. A tradicionális ínycsésztésztához még: jó minőségű liszt, sertészsír, vaj, tojássárgája, citromhéj, cukor, vaníliacukor és tej. A töltelék lényege, hogy a vizet cukorral vagy mézzel, citromhéjjal, mazsolával darált cukrozott narancshéjjal forraljuk fel, majd ebbe szórjuk a diót vagy a mákot.

A bejgli eredetileg Szilézia vidékéből származik, a 14. század óta ismert Európában. Az elmaradhatatlan karácsonyi sütemény neve német eredetű, és eredeti, hajlított, patkó alakú formájából származik. A bejgli a német beugen, vagyis meghajlított szóból származik, osztrák közvetítéssel érkezett hazánkba és terjedt el a 19. század második felében. Diós vagy mákos patkó változatban is ismert. Kezdetben családi ünnepek süteménye volt, majd a reformkortól kezdve fokozatosan felváltotta a hagyományos karácsonyi kalácsot. „Pozsonyi finom mákos kalács” néven szerepel Czifray István 1830-ban megjelent Magyar nemzeti szakácskönyvében.

„Készüljön bár omlós, avagy egyszeres kelt tésztából, legyen a töltelége dúsabb vagy soványabb, mindig büszkesége a ház úrnőjének, akkor is, ha nem maga készítette, hanem a cukrásztól hozatta” – írta Magyar Elek

az 1932-ben megjelent Ínyesmester szakácskönyvében.

(Forrás: Wikipédia.hu)

Igy nem reped meg

Vigyázzunk, ne tegyük túl meleg sütőbe a feltekert bejglit, mert az nagyon hamar megbarnul, és ne tegyük alacsony hőmérsékletbe se, mert akkor viszont túlkelhet a tészta. A mákos vagy diós patkóknak akkor nem reped szét, ha felül megszurkáljuk a kész süteményt, így ki tud jönni belőle a gőz, és nem robbantja szét két kezünk és türelmünk kemény munkáját. A legfontosabb szabály: akkor sem szabad elkeseredni, ha minden kritériumot töviről hegyire betartva reped meg a tésztánk. „Az nem is igazi bejgli, ami nem reped meg. Cukrász létemre ritkán találkozom repedésmentes bejglivel” – árulta el Menyhárt Attila.

A márvány titka

A bejgli tetejét botmixerrel egyneműre kevert egész tojással és két sárgájával kell lekenni, majd meg kell várni, míg megszárad. Miután megszáradt egy tojás felvert fehérjéjével újra meg kell kenni, csak az után tehetjük a sütőbe, így lesz márványos – mondta el Menyhárt.

A bejglit aranybarnára, karamell színűre kell sütni, ez általában azt jelenti, hogy körülbelül 190-200 fokos sütőben 25-30 percig sütjük. Ne hagyjuk, hogy száraz maradjon, de ne is égessük meg.

mno.hu - Konopás Noémi



Ajánló