

Kelt tészták, kalácsok

A kelt tészták készítése egyszerű, a legfontosabb az élesztő minősége, lehetőleg használjunk friss élesztőt. Amennyiben csak szárított élesztő van a háznál, akkor mindig próbáljuk ki előre, hogy minősége megfelelő-e. Az élesztőt mindig langyos, kicsit cukros tejben vagy vízben feloldva s felfuttatva tegyük a liszthez. Fontos, hogy a kelt tésztát mindig dolgozzuk ki erősen mindaddig, amíg elvállik a táltól és hólyagos lesz. A tészta lágyága mindig attól függ, mit akarunk belőle sütni. Az aranygaluska tésztáját például készítsük lágyra, a buktáé legyen keményebb, a foszlós kalácshoz meg egészen kemény tésztát készítsünk. A kelt tésztát letakarva, meleg helyen kelesztjük.

Élesztős tészta

Hetvenöt deka lisztet mély tálba teszünk, közepébe mélyedést csinálunk, ebbe beleütünk három tojássárgáját, beleteszünk kevés sót, fél liter megcukrozott tejet, nyolc-tíz deka olvasztott vaját és másfél deka langyos tejben feloldott élesztőt. A tésztát fakanállal addig verjük, amíg szép sima lesz, és nagy hólyagokat vet. Letakarva meleg helyen pihentetjük, amíg jól megkel, akkor tetszés szerint fölhasználhatjuk, akár kalácsnak, akár lepénynek, akár kiflicskéknek vagy más kelt tésztának.

Könnyű kelt tészta

Híg tésztát kavarunk fél kiló lisztből két deka cukros tejben kelesztett élesztővel, fél liter tejjel, egy tojással, kevés sóval, cukorral. A tésztát fakanállal addig verjük, amíg hólyagozni kezd. Öt deka zsiradékot meglangyosítunk, és kanalanként beledolgozzuk a hólyagosodó tésztába. Megkelesztjük. A kelt tésztát tepsibe öntjük, és meghintjük cukorral. Öt deka darált diót is szórhatunk a tetejére. A tepsiben még kelni hagyjuk a tésztát, majd forró sütőben megsütjük. Négyszögletes kockákra vágjuk, és tálalhatjuk kávé mellé frissen, mint kalácsot vagy lekvárral, mint süteményt. Másnap is fogyasztható, ha lábasban, meleg víz fölött frissre gőzöljük.

Gyors kalács

Jól eldolgozunk harminc deka lisztet egy tojással, három evőkanál cukorral, öt deka vajjal, öt deka langyos tejben kelesztett élesztővel, pici sóval. Olyan simára keverjük, mint a rétestésztát. Kivajazott formába tesszük, néhány percig pihentetjük, utána meleg sütőben megsütjük.

Olcsó tejes kalács

Egy liter liszthez két tojássárgáját, kevés cukrot, pici sót adunk, és beleteszünk két deka langyos tejben feloldott élesztőt, jól kidolgozzuk, és apránként hozzákeverünk még tizenöt deka olvasztott vaját. Utána

kelni hagyjuk, azután jól meglisztezett gyúródeszkán három része osztjuk, mindegyik darabot megcsavarjuk, és utána összefonjuk, a tepsiben pihentetjük, s mielőtt megsütnénk, megkenjük a tetejét tojássárgájával.

Teljes kiőrlésű kalács

Hozzávalók (6 adag): 350 g teljes kiőrlésű liszt, 150 g finomliszt, 2,5 dkg élesztő, 1 késhegynyi só, 40 g xilit, 2 db tojás (egy a tésztába, egy a kenéshez), 3 dl tej, 100 g margarin.

Az élesztőt tejben felfuttatjuk cukor nélkül. Míg az élesztő dolgozik, alaposan elkeverjük a kimért liszteket sikkrel és sóval, a margarinnal és a xilittel. Miután az élesztő felfutott, hozzáadjuk a tésztához, majd egy tojással és a maradék tejjel egy lágy tésztát gyúrunk vigyázva, hogy ne dolgozzuk túl. Kb. 30-40 percet lefedve pihentetjük, majd 4 részre osztjuk, és „befonjuk”. Sütőpapíros tepsibe tesszük, és újabb 30 percet kelesztjük. 25-30 perc alatt közepes lángon megsütjük.

Fonott foszlós kalács

Fél kiló, előzőleg meleg helyen tartott lisztbe belekeverünk két deka langyos tejben megkelesztett élesztőt, késhegynyi sót, egy egész tojást, egynek a sárgáját és annyi langyos tejet — ebben négy-öt kockacukrot is elkeverünk —, amennyi jó gyenge tészta készítéséhez elegendő. Kézzel erősen kidolgozzuk, amíg szép sima lesz, és hólyagokat vet. Ekkor apránként hozzáadunk öt deka olvasztott, langyos vaját, és újra simára dolgozzuk, vigyázva, hogy ne legyen puhább, mint a kenyértészta. Tetejét kissé meglisztezzük, és meleg helyen jól megkelesztjük. Beliszteztet deszkán három-öt részre osztjuk, attól függően, hogy hány ágból fonjuk a kalácsot. Hosszúkástra alakítjuk és megfonjuk, közben csavarva, csavarosra forgatva az ágakat. Kikent tepsibe tesszük, újra megkelesztjük, felvert tojással megkenjük és lassú tűznél pirosra sütjük. A megfelelő minőség egyik feltétele, hogy a készítés egész ideje alatt meleg legyen a konyhában.

Ünnepi kalács kétféleképpen

1.

Tíz deka lisztből, öt deka élesztőből öt kockacukor és kellő mennyiségű langyos tej hozzáadásával kovászt készítünk. Két óra hosszat kelesztjük. Hat deka porcukrot öt tojássárgájával habosra kavарunk, belekeverünk húsz deka lisztet, kevés reszelt citromhéjat, egy-két evőkanál rumot, és végül hozzávegyítjük a jól megkelt kovászt. A tésztát jól kidolgozzuk, és meleg helyen három óra hosszat kelesztjük. Újabb öt tojássárgáját öt deka cukorral és tíz deka vajjal habosra kavарunk, ismét lisztet, ezúttal negyven dekát vegyítünk hozzá, és az egészet hozzáadjuk a megkelt tésztához és jól összedolgozzuk. Csipetnyi só és ha szükséges kevés langyos tejet is teszünk bele. Az így összeállt tésztának meglehetősen keménynek kell lennie. Három óra hosszat kelesztjük még, aztán meglisztezett gyúródeszkára borítjuk, kis cipókat formálunk belőle, és azokat kerek, fehér kartonlapokra tesszük, s úgy helyezük a tepsibe. A cipókat megkenjük vajjal, és újból egy óráig kelesztjük. Közben kétszer jól bekenjük tojással. Éles késsel erősen bevágjuk, és közepes tűznél barnapirosra sütjük.

2.

Egy kiló langyos lisztet összekeverünk fél liter tejjel és öt deka élesztővel. Meleg helyen megkelesztjük, belevegyítünk két egész tojást, háromnak a sárgáját, húsz deka olvasztott vajat, tíz deka mazsolát, tíz deka cukrot, egy kanál rumot, öt deka mandulát és csipetnyi sót. Jól kidolgozzuk és, másfél-két óráig kelni hagyjuk. Elosztjuk, megfonjuk, tojással megkenjük, cukorral, mandulával meghintjük, és szép sárgásbarnára sütjük.

Ünnepi kenyér

Két és fél kiló langyos lisztet tálba teszünk, a közepébe beleöntünk nyolc deka tejben feloldott élesztőt, az élesztőbe belekeverünk egy kis lisztet, és kelni tesszük meleg helyre. Hat tojást elhabarunk és háromnegyed liter felforralt, langyos tejjel felöntjük, azt belevegyítjük a tésztának valóba, csipetnyi sót, negyed kiló cukrot, harmincöt deka vajat, tizenkét és fél deka hámozott, őrölt mandulát vagy diót, egy citrom lereszelt héját, húsz-harminc deka mazsolát is beleteszünk, kézzel jó tésztává dolgozzuk össze, és főzőkanállal hólyagosra verjük. Megkelesztjük. Két hosszúkás cipót formálunk belőle, liszttel meghintett tepsibe tesszük és ismét kelni hagyjuk. Tojással megkenjük, és forró sütőben megsütjük.

Fahéjas, csokoládés kalács

A kalácstésztát (elkészítési módját lásd a korábbi receptben) három részre osztjuk. Egyik részbe belegyúrunk egy-két kanál fahéjas cukrot. Az ágakat

úgy fonjuk össze, hogy a fahéjas mindig a kalács közepén legyen. Tojással megkenjük és megsütjük. Ugyanígy készül a csokoládés kalács is: az egyik rész tésztába itt reszelt csokoládét gyúrunk.

Csokoládés kalács

Először jól elkavарunk három egész tojást tizenöt deka cukorral. Belevegyítünk tíz deka lisztet és tíz deka olvasztott vajat. A keveréket püspökkenyér vagy kuglóf formába öntjük, és lassú tűznél megsütjük. Miután kihűlt, bevonjuk csokoládémázzal.

Darázsfészek

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 7 tojássárgája, só, 3 dkg élesztő, 3 dkg porcukor, 2,5 dl tej, 20 dkg vaj, 20 dkg porcukor, 20 dkg darált dió, vagy mandula.

Fél kiló lisztből, 7 tojássárgájával, kis sóval, 3 deka, kevés tejbe áztatott élesztővel, 3 deka porcukorral, kb. 2,5 deci tejjel rétestészta keménységű tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, s fél óráig meleg helyen pihentetjük. Most vékonyra kinyújtjuk és megkenjük 20 deka habosra kevert vajból, 20 deka porcukorból és 20 deka őrölt mandulából vagy dióból készült töltelékkel. Összesodorjuk, 2 ujjnyi széles szeleteket vágunk belőle. Ezeket lefektetve kilisztezett tepsibe rakjuk és pihentetjük, míg jól megkelnek. Most beletesszük jó forró sütőbe és egyenletes, elég erős tűznél megsütjük. Mikor már félig megsült, meglocsoljuk 2 deci rumos tejszínnel vagy nyers édes tejjel.

Aranygaluska

Hozzávalók: 10 dkg margarin, 50 dkg liszt, 3 tojássárgája, 2 dkg élesztő, 2,5 dl tej, 5 dkg cukor, csipetnyi só, 15 dkg darált dió, 50 dkg liszt, 4 db tojás, 2 dkg élesztő, 2,5 dl tej, 5 dkg cukor. A vaníliahabhoz: 4 dl tej, 4 db tojás, 1 csomag krémpudingpor, 1 dl tejszín, 1 csomag vaníliás cukor, 15 dkg kristálycukor, 10 dkg margarin.

Keverjük össze az élesztőt a meleg tejjel és kevés cukorral, keverjük a lisztbe, dolgozzunk bele 5 dkg puha margarint, a tojások sárgáját, a cukrot és a sót. Gyúrjunk sűrű galuskatésztát. Hagyjuk 1,5 órát meleg helyen kelni. Borítsuk lisztes gyúródeszkára, és szaggassuk ki pogácsaszaggatóval félhold alakúra. 5 dkg olvasztott margarinnal kenjük be minden oldalról a pogácsákat, és helyezük be egy margarinnal kikent tepsibe szorosán egymás mellé. A sorok közé szórjunk darált diót. Hagyjuk fél órát pihenni, majd előmelegített sütőben süssük aranybarnára.

A vaníliás krémpudingot 1 dl tejszínnel és 4 tojás sárgájával hőálló keverőtálban simára keverjük. A tejet felforraljuk, és a keverőtálba öntjük, állandó keverés közben vízgőzre tesszük, felfőzzük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, hozzáadjuk a cukrot, vaníliás cukrot és még egy kis ideig verjük, majd a forró alaphoz adjuk, gyorsan elkeverjük.

Az aranygaluskát a vaníliahabbal tálaljuk.