

SZAKÁCSMŰVÉSZETI SZAKKÖNYV

ÍRTA:

DOMAFALVI ANDOR

MÁSODIK KIADÁS

MINDEN JOG FENNTARTVA

BUDAPEST, 1942

KAPHATÓ: IV. CUKOR-UTCA 4. SZÁLL. VEND. SZAKISKOLÁJA
FELELŐS KIADÓ: DOMAFALVI ANDOR

Kovász: 3 dkg. élesztő, 3 kanál liszt, csepp cukor, tej, 1 tojás.
— A lisztet, vaját, tejet, sóit, kovászt összekeverjük, kamállal
számra verjük, kelni hagyjuk. 2–3 vékony formázunk, vajazott
pléhen kissé kelesztjük, tejjel megkenve sütőben megsütjük.
A tészának elég keménynek kell lennie.

Kürtőskalács: 30 dkg. lisztet, 3 tojássárgával, 3 dkg. cu-
kossal, 2 dl. tejjel, sóval $1\frac{1}{2}$ dkg. lisztből készült kovással
jól eldolgozzuk. Ha kissé megkelt, 6 dkg. meleg vajjal eldol-
gozzuk, ismét kelni hagyjuk, ha megkelt, kinyújtva 3 cm.
széles, 25 cm. hosszú vékony szalagokra vágjuk, zsírozott do-
rongra csavarva, tejjel bekentve, 10 dkg. görömbi cukorral
vagyúttal 10 dkg. dióval behintjük és fűszerezés vagy gáz
fűtőt forgatva megsütjük, kisebb szalagokra vágva zsírozott
rolócsövekre csavarva, dióval a sütőben is megsüthetjük. Tál-
lása vanília vagy fahéjas cukorral történik.

Kürtősbéles: 30 dkg. liszt, 10 dkg. vaj, 5 dkg. cukor, 2 to-
jássárgája, 2 dkg. élesztő, tejkverékből kürtőskalácsot sütünk,
következő töltelékkel töltve sütőben megsütjük, 5 dkg. vaj, 5
tojássárga, 20 dkg. cukor, 10 dkg. mazsola és 30 dkg. főtt
metélt tészta.

Házikengér: 1 kg. rozsliszt, $\frac{1}{4}$ kg. búzaliszt, 4 dkg. só,
1 dkg. kőmény, $\frac{1}{4}$ l. víz. Kovász: 3 dkg. élesztő, 2 kanál liszt,
tej. — A szitált lisztet mély edénybe tesszük, közepén mélye-
dést csinálunk, a kovászt beletelesszük, mikor jól megkelt, só-
val, kőménnyel, vízzel kezünkkel jól megdagasszuk, úgy, hogy
a tészta elég kemény legyen; lisztezett ruhával ellátott kosárba
tesszük, kelni hagyjuk, vajazott pléhre kiborítva vízzel meg-
kenve 1 óra hosszal sütőben megsütjük.

Házikengér burgonyával: $\frac{1}{2}$ kg. liszt, 20 dkg. áttört főtt
burgonya, $\frac{1}{4}$ l. víz, 4 dkg. só, kőmény, vagy ánizs. Kovász:
2 dkg. élesztő, 2 kanál liszt, tej. — A lisztet edénybe tesszük,
közepén csinált üregben a kovászt jól megkelesztjük, majd
burgonyával, sóval, kőménnyel, vízzel jól megdagasszuk, lise-
tezett ruhával ellátott kosárba tesszük, kelni hagyjuk. További
eljárás, mint az előbbinél.

Élesztős vajaspogácsa: 1 kg. liszt, 35 dkg. vaj, 6 tojássárga,
1 dkg. élesztő, tej, só. — A lisztet vajjal, tojássárgájával, tejjel
kelesztett élesztővel összegyúrjuk, kelés után pogácsákat for-
mázva megkenve, kisütjük.

GYÚROT Tészta.

A gyúrott tésztából többnyire főtt tésztákat készítünk, pl.
mákos, diós, darás, sajtos, túrós, ízes stb. metéltet, sonkás,
káposztás kockát, túróscsuszát, derelyét, stb.

A tészta készítése: 50 dkg. liszt, 2 tojás, 1 dl. víz, só. —