

AZ ÍNYESMESTER SZAKÁCSKÖNYVE

2500 RECEPT

15—20.000 PÉLDÁNY



ATHENAEUM

IRODALMI ÉS NYOMDAI RÉSZVÉNYTÁRSULAT KIADÁSA, BUDAPEST

1933

2½ kiló, előzőleg meleg helyen tartott lisztet tálba teszünk, közepébe — kis mélyedésbe — beleöntünk 8 deka, tejben feloldott élesztőt. Belekeverünk egy kevés lisztet és meleg helyre téve megkeletjük. Mikor jól megkelt, hozzávegyítünk 6 elhabart és ¼ liter felforralt, langyos tejjel felöntött tojást, csipet sót, 25 deka cukrot, 35 deka vaját, 12½ deka hámozott, őrölt mandulát, egy citrom reszelt héját, 20—20 deka mazsolát és aprószőlőt. A tésztát kézzel jól kidolgozzuk és főzőkanállal hólyagosra verjük. Újra megkeletjük, két hosszúkás cipót formálunk belőle, liszttel meghintett tepsin ismételten kelni hagyjuk. Tojással megkenjük és forró sütőben megsütjük.

Kürtöskalács.

1 kiló lisztből, 15 deka olvasztott vajból, 5 deka, ½ liter tejben felolvasztott élesztőből, 6 tojássárgájából és kevés sóból tésztát gyúrunk. Jól kidolgozzuk, annyi cipóra osztjuk, ahány kalácsot csinálunk, aztán letakarva kelni hagyjuk, majd hosszú szalagformákra nyújtjuk. A vajjal megkent kürtöskalács formákra rátekerjük a tésztát, ujjunkkal laposra nyomhatjuk, tojásfehérjével, vagy olvasztott vajjal megkenjük és cukros, apróra vágott mandulával meghintjük és parázs fölött forgatva (vagy a sütőben) szép pirosra megsütjük.

Savarin.

¼ kiló lisztből, 2 deka élesztőből és langyos tejből vékony, krém-szerű kovászt csinálunk. Míg a kovász megkel, 14 deka vaját, 12 deka cukrot és tojássárgáját kevés sóval jól elkeverünk, azután ¼ kiló lisztet vegyítünk bele és ugyancsak beleteszünk kevés citrom-