● HÁZI PRAKTIKÁK

Tippek a kelt tészták sütéséhez

● Számos ízletes sütemény alapja a kelt tészta, de sokan macerás és kényes konyhai műveletnek tartják az elkészítését. Hogy ne végződjön kudarccal az előkészítés, íme néhány fortély a tökéletes kelt tészta elkészítéséhez.

A tésztát nem szabad túlkeleszteni, mert ettől a süteményünk keménnyé válhat ▲ FORRÁS: PIXABAY

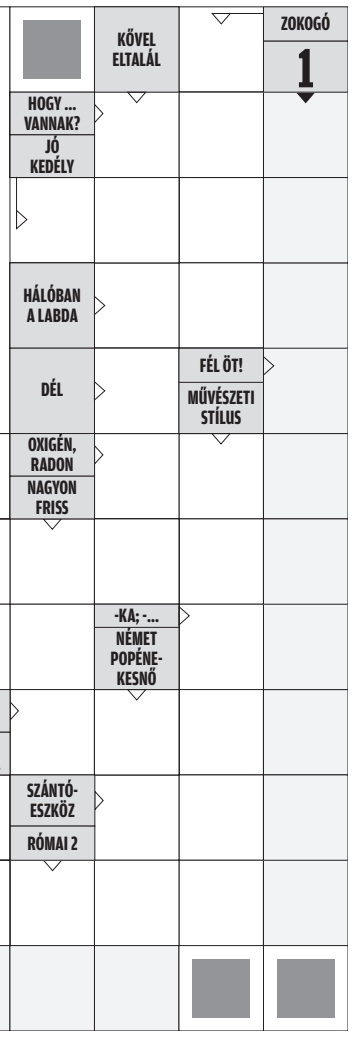
A kelt tészták készítésekor szobahőmérsékletű alapanyagokból dolgozzunk, és mindig friss élesztőt használjunk. Az élesztő felfuttatásakor az élesztőt 1 dl langyos tejbe (vagy vízbe) morzsoljuk bele, adagoljunk hozzá egy kevés cukrot, majd takarjuk le és tegyük langyos helyre. Az élesztő kb. 10 perc alatt felfut. Ezt az időt várjuk ki, ellenkező esetben a tészta keletlen marad. Amikor egyáltalán nem fut fel, azt jelenti, az élesztő nem volt jó, így kár belekeverni a többi hozzávalóba, mivel ez már úgysem fog megkelni.

A sót nem tanácsos közvetlenül az élesztőre szórni, ugyanis ez megátolja a kelesztő hatást. Érdemes inkább a lisztbe keverni, vagy egy kevés langyos tejben, illetve vízben elkeverve adni a tésztához. Dagasztáskor a lisztet szitáljuk egy nagy keverőtálba. A szitálás nagyon fontos, ne sajnáljuk rá az időt, mert egyrészt levegősebb lesz a tészta, másrészt megszabadulunk a szennyeződésektől is. Ha a tészta összeállt, szórjuk hozzá az esetleges többi hozzávalót (pl. kakaót, reszelt citromhéjat stb.), tegyük enyhén lisztezett deszkára, és 10–15 percig dagasszuk kézzel – de lehet a tálban dagasztani géppel is. A tészta gyúrásakor liszt helyett bekenhetjük étolajjal a gyúródeszkát, így a kisült péksütemény héja szép sima és ropogós lesz. Ha mazsolát is teszünk bele, akkor ezt a dagasztás végén gyúrjuk a tésztához. A tésztát helyezzük langyos, huzatmentes helyre, és a keverőtálban letakarva kelesszük duplájára. A kelesztés ideje 45–50 perc, legfeljebb 1 óra, de nem szabad túlkeleszteni, mert ettől a süteményünk keménnyé válhat és elveszítheti puha jellegét. A nyújtáshoz és formázáshoz ne szórjunk túl sok lisztet, mert ez megváltoztathatja a tészta állagát. Mielőtt elkezdenénk a sütést, a tepsit (vagy sütőformát) vajazzuk vagy olajozzuk ki, esetleg béleljük ki sütőpapírral. A sütőt melegítsük elő, és tegyünk az aljába kis lábosban vizet, a kelt tészta a gőzös sütőben ízletesebb lesz. A sütő ajtaját lehetőleg ne nyitogassuk, mert a tészta összeeshet.

● SKANDI

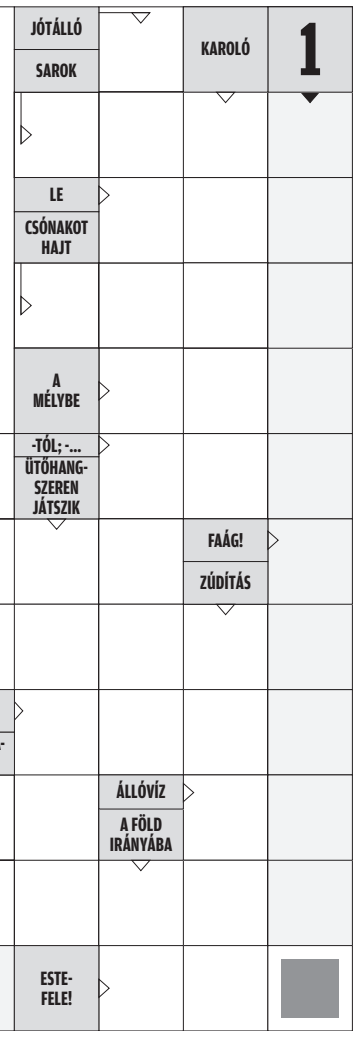
Haláltánc

A farkas elkapja a nyulat.
- Rendben van - mondja a nyúl,- falj fel, de utolsó kívánságként engedd meg, hogy eljárjam a haláltáncot!
A farkas, tudvalevőleg nagy folklórkedvelő, beleegyezik. A nyúl elkezd lépegetni:
- Egyet jobbra, kettőt balra, hármat jobbra, négyet balra ... Futás!
A farkas döbbenten néz utána:
- Micsoda ... **(poén a rejtvényben).**



Különös

Kávézik a házaspár, megkérdi az asszony:
- Semmi különöset nem veszel észre rajtam?
- Nem. Talán új a frizurád? Vagy a cipőd, esetleg a ruhád? Nem! Tudom már: ma van a házassági évfordulónk.
- Nem. Ma egy ... **(poén a rejtvényben),** kíváncsi voltam, észreveszed-e.



A lapunk csütörtöki számában megjelent rejtvények megfejtései: **Barátok egymás közt** – ... oroszlán segített neki egy keveset. **Változás történt** – Ez legyen az ő gondja.

HIRDETÉS