Sós finomságok

Ha már beteltünk az ünnepi édességekkel

Amikor odakint hideg van, az otthon melegében jólesik a sütőt bekapcsolni és sütni valami finomat. Mivel az ünnepek után általában tele vagyunk édességekkel, és nem biztos, hogy a süteményt kívánjuk, ezért sós pitéket, kenyereket ajánlok erre a hétre. Sós finomságokból is rengeteg változat létezik, süthetünk kuglófot vagy éppen töltött kenyeret, de akár egy sós tortát is. (György Ottilia)

Almás-sajtos krumplitorta

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 5 dkg rétesliszt, 1,5 dl tej, 4 dkg vaj, 1 tojás sárgája, fél csomag szárított élesztő, vaj és liszt a formához; a töltelékhez: 25 dkg alma, 40 dkg burgonya, szerecsendió, őrölt bors, só, 1 fej hagyma, 1 tojás, 2 dl tejszín, 20 dkg sajt.

Elkészítése: Az élesztőt beleszórjuk a langyos tejbe, felfuttatjuk. Elkavarjuk a langyos puha vajjal, majd elvegyítjük a liszttel. Hozzáadjuk a tojássárgát, és sima tésztává dolgozzuk össze. Letakarva 30 percig kelni hagyjuk. A kinyújtott tésztával kibélelünk egy kivajazott, liszttel meghintett tortaformát. Körben a szélén 3 cm magas peremet húzunk a tésztából. Ráhalmozzuk a tölteléket. A töltelékhez meghámozzuk a krumplit, az almát lereszeljük, a hagymát karikákra vágjuk. Ízesítjük sóval, frissen őrölt borssal, reszelt szerecsendióval fűszerezzük. Végül összekeverjük a reszelt sajtot a tejszínnel és a tojással, és ráöntjük a krumplis töltelékre, majd 180 fokon körülbelül 20 percig sütjük.

Sós töltött kenyér

Hozzávalók a tésztához: 3,5 dl tej, 1 dl víz, 1 teáskanál cukor, 1 evőkanál só, 60 dkg finomliszt, 2,5 dkg friss élesztő vagy 10 g szárított, 5 dkg vaj, 5 evőkanál olaj; a töltelékhez: 10 dkg vaj olvasztva, 15 dkg sajt, 10 dkg kolbász, 2 fej lila hagyma, egy csokor petrezselyemzöld, a tetejére: 1 tojás, 10 dkg sajt, lenmag.

Elkészítése: A tésztához valókat kenyérsütő gépbe rakjuk, a gép elvégzi a munkát, dagaszt és keleszt egyaránt. (Amennyiben nincs kenyérsütő gépünk, langyos cukros tejben az élesztőt felfuttatjuk, és a liszt-só keverékhez adjuk, majd jól összedolgozzuk). Viszonylag lágy tésztát kapunk belőle, amit három részre osztunk. Erősen lisztezett munkalapon a lapokat egyenként nagyon vékonyra nyújtjuk. Ezután rétegezzük. A legalsó lapot bőségesen megkenjük olvasztott vajjal, ráfektetjük a második tésztalapot, lekenjük vajjal, és rákenjük a tölteléket. Erre fektetjük a harmadik tésztát, amit szintén megkenünk. Ezután következik a hajtogatás. A hosszanti irányból két oldalról befelé hajtjuk középre, majd a két keskeny oldalról is középre hajtjuk. Nyújtófával ellapítjuk, és sütőpapírral bélelt tepsibe fektetjük, majd éles késsel szeletekre vágjuk. További egy órát letakarva kelni hagyjuk. Ha megkelt a tészta, a tetejét megkenjük tojással, megszórjuk reszelt sajttal és lenmaggal, majd 180 fokos sütőben 30 perc alatt aranybarnára sütjük.

Sós kuglóf

Hozzávalók: 25 dkg teljes kiőrlésű liszt, 3 tojás, 1 dl olaj, 1,25 dl tej, 15 dkg sajt, 10 dkg sonka, 8 dkg zöld olajbogyó, 1/2 piros kápia paprika, egy fej lila hagyma, 5 dkg kolbász, só, őrölt bors, ½ teáskanál sütőpor.

Elkészítése: A tejet, a tojásokat és az olajat egy tálban összekeverjük. Hozzáadjuk a sütőporral, sóval és őrölt borssal elkevert lisztet. Addig keverjük, amíg homogén masszát kapunk. Végül hozzákeverjük a kockákra vágott sonkát, kolbászt, sajtot, paprikát, valamint az olajbogyót és az apróra vágott hagymát. Szilikon kuglófformába öntjük, és előmelegített 180 fokos sütőben 35 perc alatt készre sütjük. Egy tálra kiborítjuk. Miután langyosra hűlt, felszeleteljük, és fokhagyma- vagy tartárszósszal fogyasztjuk.

FOTÓK: GYÖRGY OTTILIA