

Ízhasáb

Fényszarui mazsolás cipó

Hozzávaló:

A tíz adagra 70 dkg liszt, 7 dkg cukor, 9 dkg vaj, 3 tojás, 6 dl tej, 3 dkg élesztő, 1 dkg só, citromhéj, 8 dkg mazsola.

Elkészítés:

2dl langyos tejben kis cukorral, sóval, 10 dkg liszttel és az élesztővel kovászt készítünk. A többi tejben feloldjuk a cukrot, sót, beletesszük a zsiradék felét, 3 tojás sárgáját, a fűszereket és a rumba áztatott mazsolát. Ezt a keveréket előzőleg átszitált liszthez öntjük és hozzáadjuk a kovászt is. Összedolgozzuk, és fokozatosan hozzá adagoljuk az olvasztott vajat. Ha a tészta hólyagzik és elválk a kezünktől, akkor letakarjuk a dagasztótálban és langyos helyen kelni hagyjuk. Ha megkelt lisztezett deszkára öntjük és kis zsömle alakú cipókat, formázunk belőle, és zsírozott sütőlapra helyezük, majd újra kelesztjük egy félórát. Felvert tojással megkenjük, azután nem túlforró sütőben megsütjük.

A cipót a Jászok Egyesülete jubileumi rendezvényének állófogadásán kóstoltuk meg. A receptet Bobák Józseftől Kukta Bt. ügyvezetőjétől kaptuk.

A receptet kérte: Tóth Tibor