

Örmény vékony kenyér (lavas).txt

Örmény vékony kenyér (lavas)

Hozzávalók: 70 dkg búzaliszt, 20 dkg Graham-liszt, 5 dkg cukor, 5 dkg búzacsíra, 10 dkg vaj, 2 csomag szárított élesztő vagy 4 dkg friss élesztő, 10 dkg szezámmag, 1 tojás, 1 dkg só, 2-3 dl víz

Elkészítés: Langyos, lisztes cukros vízben a szárított élesztőt feloldjuk, kelni hagyjuk és a lisztet, a cukrot, a sót, a búzacsírákat, a vajat jól összekeverjük, majd hozzáadjuk a megkelt élesztőt. Annyi vizet öntünk hozzá, hogy jó, kemény nyújtható tésztát kapjunk. Az egészet lisztezett gyúródeszkára borítjuk, és jól kidolgozzuk. Addig gyúrjuk, amíg a tészta sima és fényes nem lesz. Ha ragad a tészta, szórjuk meg liszttel. Ezután a tésztát zsírozott tálba helyezzük, és a tetejét is megzsírozzuk. Letakarjuk és 1-1,5 órán át, kelesztjük. Miután a tészta megkelt, lisztezett gyúródeszkára borítjuk. Átgyúrjuk, és 10-12 darabra vágjuk. Kis cipókat formázunk belőle, 45 percig letakarva kelesztjük. Ezután a lisztezett gyúródeszkán megkelt kis cipókat 25-30 cm átmérőjű, néhány mm. vékonyságú lapokká nyújtjuk, zsírozott sütőlapra helyezzük, tojás-lével megkenjük és beszórjuk szezámmaggal. Előmelegített, közepes meleg sütőben 8-10 perc alatt arany-barnára sütjük. Akkor jó a kenyér, ha felpuffadt. Nagyon kellemes ízű. különleges kenyérféle.