

A Bajcsai Nyugdíjas Klub fánkreceptje Szalagos fánk

Hozzávalók:

1 kg liszt
5 dkg élesztő
5 tojás sárgája
10 dkg vaj
Só
40 ml sütőrum
Kb. 0.5 l tej
2 evőkanál cukor
Ízlés szerint citromlé
Vaníliás cukor
1 liter olaj a sütéshez

Elkészítése :

2 dl tejet langyosítunk 2 evőkanál cukorral és az 5 dkg élesztőt belemorzsoljuk. Egy nagyobb tálba a lisztet megszítáljuk, sózzuk és összekeverjük. 5 tojás sárgáját, a felfuttatott élesztőt, a 40 ml sütőrumot, citromlevet a megmelegített maradék tejjel laza állagú tésztává dagasztjuk. A végén az olvasztott vajat adjuk hozzá. Addig kell dagasztani, amíg a tészta el nem válik a kezünkről és a táltól. A tésztát megemeljük és meglisztezzük a tálat körbe és az alját. Letakarjuk és 1 órát meleg helyen kelesztjük. Ha megkelt ki kell borítani a gyúródeszkára, átgúrni és ismét keleszteni 30 perccel. Ezután laza mozdulattal másfél ujjnyi vastagra sodorni és fánk szaggatóval hirtelen kivágni, hogy legyen vágott széle. Megint keleszteni, míg az olaj eléri a megfelelő (kb. 180 fok) hőmérsékletet. Vigyázzunk, hogy ne legyen forró az olaj! A tészta lisztezett fele kerüljön felülre az olajban, először fedővel sütjük, majd fordítás után fedő nélkül. Egy magasabb falú lábosban 1 l olajban sütjük. Majd lecsepegtetjük, vaníliás porcukorral hintjük és ízlés szerint lekvárral tálaljuk.

Jó étvágyat kívánunk!



