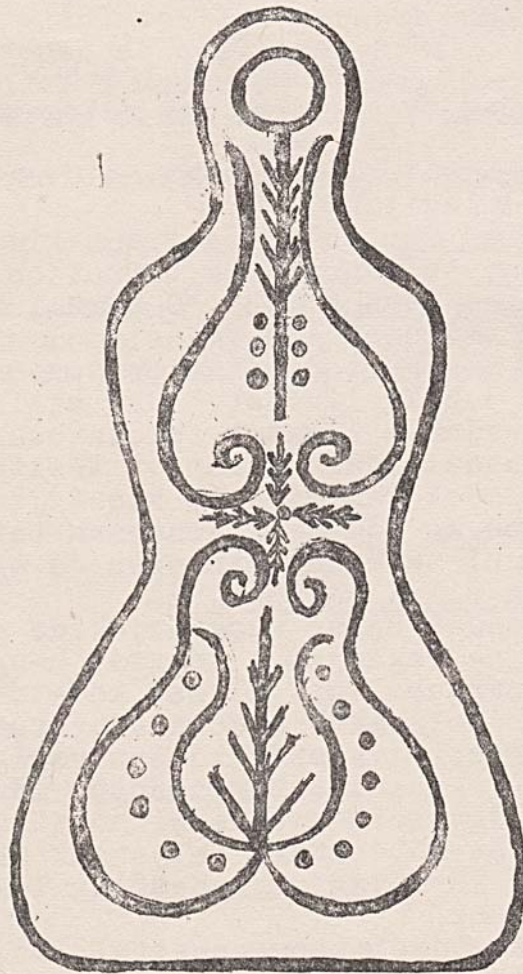


# Mézesbál



---

VÁROSI - JÁRÁSI KULTURÁLIS KÖZPONT - MARCALI

## M é z e s b á b k é s z i t é s

A karácsonyfa-diszkek elkészítéséhez szeretnék segítséget nyújtani ezzel a recepttel és a mellékletben közölt diszítési mintalapokkal. Nem titkolt célunk, hogy a műcsillogást, mügyertyát és egyéb póttanyagokat valódi, hagyományos diszkekkel és igazi élményekkel kívánjuk felváltani. A receptben közölt adag kb. 20 fő foglalkoztatásához elegendő. A családi adag ennek kb. 1/4 része.

### MÉZESKALÁCS RECEPT

1,5 kg cukrot 50 dkg mézzel felfőzünk oly módon, hogy egy edénybe beleöntjük a cukrot, rá meleg vizet és a cukorlébe öntjük a teljesen hig mézet.

/A mézet úgy higitjuk fel, hogy az üveget kb. 70 °C-os vízbe állítjuk és melegítjük./

A vizes masszát nem túl erős tűzön kis ideig főzzük. Ügyeljünk arra, hogy tulságosan ne barnuljon meg. Az így elkészült masszát hidegre téve kb. 35 °C körüli hőmérsékletig hagyjuk kihűlni, majd beleöntünk 8 tojást, melyet előzőleg egy külön edényben jól elkevertünk. /Nem fontos habosra!/  
Hozzáadjuk a 3,5 kg lisztet, 5 dkg szalakálit, majd az egészet jól összekeverjük. A lisztet fokozatosan adagoljuk, ne legyen kemény az összeállításkor kapott tészta, mert az érleléskor egyébként is megkeményedik és kissé "behuz".

A tésztát műanyag fóliával gondosan betakarjuk, hogy levegővel közvetlenül ne érintkezessen és egy napig egyenletes hőmérsékleten állni hagyjuk.

Másnap az egészet újból meggyurjuk, de szórunk alá egy kevés lisztet, hogy ne ragadjon. A tésztát henger alakúra huzzuk és vékonyan beszórjuk liszttel. Ezt követően a tészta jobb oldali végére ráhelyezzük a jobb tenyerünket, majd ezt bal tenyerünkkel leszoritva erőteljesen végignyomkodjuk a tésztát. Ezután lehet formázni. A hagyományos mézeskalács formákat házilag igen egyszerűen elkészíthetjük pl. fehér keménypapírból. A mintát a tésztára helyezzük és késsel, szaggatott mozdulatokkal körülvágjuk. Lehetőleg lekerekített hegyű, éles kést használjunk!

A kivágott tésztáról puha ecsettel lesöpörjük a lisztet, majd diszítjük. Először tojással színt adunk rá. Ha sötét színű tésztát akarunk készíteni, akkor a tojásnak csak a sárgáját keverjük ki és kenjük fel a tésztára.

A tojásmaízba hurkapálcával, vagy gyufaszállal karcolhatjuk be a diszítményt még száradás előtt. Diszítésnél a pálcát függőlegesen tartjuk és időnként a tojást szalvétával letöröljük a végéről. /A pálcát nem szabad kihegyezni!/  
Ha egy egész tojást keverünk össze és ezzel kenjük be a tésztát, akár sötétbarna színt is kaphatunk, bár ehhez kissé hosszabb ideig kell a tésztát a sütőben tartani.

Ha a kenéshez használt tojásba kevés porcukrot keverünk, akkor a tészta felülete finoman érdes-matt lesz.

A tojással bekent tésztát hegyes végű villával is bekarcolhatjuk. Ügyeljünk arra, hogy a bekarcolás előtt ne száradjon meg a tészta, de a tojás se folyjon le róla, mert akkor könnyen leragad.

Mézeskalácsunkat diszithetjük mandulával, dióval,ogyoróval, virággal is.

A mandula, vagy dió nem barnul meg a sütés alatt, ha 3-4 percre forró vízbe dobjuk, ezután éles késsel a hártáját óvatosan megbontjuk és lehuzzuk, majd rögtön utána konyharuhával szárazra itatjuk a felületét.

A mandulát és a diót vékony pengéjű éles késsel szeletelhetjük, s a szeleteket belenyomjuk a tésztába.

Diszithetjük még a mézeskalácsot különböző apró magvakkal, például borókabogyóval, kólíanderrel, mustármaggal.

Még a formázás előtt ajánlatos 1-2 darabot próbaként előre kisütni, hogy kiderüljenek az esetleges hibák.

Ha a tészta átsül, de lapos marad, az adagolásban keressük a hiba okát. Általában kevés liszt hozzágyúrásával segíthetünk ezen.

Ha a tészta felülete hólyagos, barna, akkor hirtelen meleget kapott.

Ha nagyon lapos maradt, akkor nem volt megfelelő a sütő hőmérséklete.

A tésztát kizsirozott sütőlapra kell rakni, egymástól kb. 1 cm távolságra. Ha beraktuk a sütőbe, legalább 2 percig ne nyissuk rá az ajtót, mert nem fog egyenletesen átsülni.



