

PÁSZKA (2 KG-OS)

SKANZEN RECEPTÁR

ELKÉSZÍTÉS:

A kelesztő tálba szitáljuk a lisztet, az élesztőből, egy kevés tejből és egy evőkanál cukorból cőköt (kovászt) készítünk. Amikor megkel 0,5 kg lisztet és 5 dl tejet összedolgozunk, ez lesz a cök (kb. 30 perc).

Amikor ez megkelt, a többi alapanyagot beledolgozzuk. Langyos tejbe rakjuk a cukrot és a sót. Mindezt az egy egész tojással ledagasztjuk, és a mazsolát beleszórjuk. Ruhával letakarjuk, kb. 2 óráig kelesztjük.

A megkelt tésztát az alábbi módon formázzuk:

A kalács formájának kialakítása: egy kis darab tésztát leszakítunk, cipót formálunk belőle és beletesszük a bezsírozott tepsi aljába, ez jelenti Jézus testét. A következő lépés a fonott darabok elkészítése. Először két hosszúra nyújtott tésztadarabot fonunk össze és ráhelyezzük a testre. Ennek a neve töviskorona. Majd két, négyes fonás következik, amit kereszt alakban fektetünk a lepényre. Ez jelképezi a keresztfát. Mikor elkészült, két szálát újból összefonunk és beszegjük vele a tésztát. Körülvesszük a szélén, alányomkodjuk, hogy jó magas legyen a pászka és ne váljanak el a részek egymástól. Ezt nevezzük ostornak. Befejezésül előkészítünk öt kis tésztát, amelyből rózsát formázunk következőképpen: egy kis liszttel keményítjük a tésztát, majd az elnyújtás után csíkokat vágunk belőle (6-8 cm x 12-16 cm). A csík egyik oldalát bevagdossuk és a megszentelt barka köré feltekerjük. Egyet a pászka középpontjára, a többit a keresztet jelképező tészta végeire helyezzük el. Ez jelképezi Krisztus öt sebéit. A virágvasárnap megszentelt barka a szegeket szimbolizálja.

Jó étvágyat kívánunk!

HOZZÁVALÓK:

- 2 kg liszt,
- 8 evőkanál cukor,
- 1 evőkanál só,
- 1 liter és 1 dl tej,
- 5 dkg élesztő,
- 1 evőkanál zsír,
- 20 dkg margarin,
- 1 csomag mazsola,
- 2 vaníliás cukor,
- 1 egész tojás

