

Fokhagymás kenyérben sült csirkemáj



Forrás: a la carte Budapest
Fotó: Schäffer László

Hozzávalók

a tésztához:

2,5 dkg élesztő, 2,5 dl langyos víz, fél mokkáskanál kristálycukor, 60 dkg finomliszt (a fele rétesliszt vagy kenyérliszt, illetve teljesőrlésű búzaliszt - Graham-liszt - is lehet), 1 kiskanál só, 2 tojás, 14 dkg vaj, 1 fej fokhagyma, fél csokor petrezselyem, egy kevés szárított majoránna és origano

a közepébe:

30-35 dkg csirkemáj, 3 evőkanál olaj, só, frissen őrölt fekete bors, majoránna

a formáláshoz:

finomliszt

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj

a lekenéshez:

0,5 dl tej

1. Az élesztőt 1 deci langyos vízbe morzsoljuk, a cukrot beleszórjuk, 2 evőkanál lisztet hozzákeverünk. Meleg, kb. 35 °C -os helyen, letakarva 15-20 perc alatt fölfuttatjuk. A többi lisztet a sóval összeforgatjuk.
2. Közben a tojásokat egy kissé fölverjük, az éppen csak langyosra olvasztott vaját hozzáadjuk. A többi liszttel, a maradék langyos vízzel, a kovással könnyen kezelhető tésztát dagasztunk belőle. Letakarva, meleg, kb. 32 °C- os helyen 1 óra alatt a duplájára kelesztjük.
3. A csirkemájat csak annyira daraboljuk föl, hogy egyforma nagyok legyenek, egy májat 2-3 részre. Egy nagyobb serpenyőben, a kissé megforrósított olajon, közepes lángon, folyamatosan rázogatva 6-7 percig sütjük. Akkor jó, ha a közepe rózsaszínű, de nem véres. A tűzről levéve kissé megsózzuk, megborsozzuk, egy kevés morzsolt majoránnával

fűszerezzük. Hűlni hagyjuk.

4. A tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapra borítjuk, a megtisztított és apróra reszelt fokhagymát, a finomra vágott petrezselymet, a majoránnát meg az origanót beledolgozva finoman átgyúrjuk. Felét egy kivajazott püspökkenyérformába tesszük, ennek közepét végigrakjuk a sült májjal, ami zsírával (olajával) együtt rákerülhet. A tészta másik felét ráborítjuk, tetejét egy kevés langyos tejjel lekenjük, 2-3 helyen bevágjuk. Letakarva, meleg, kb. 32 °C- os helyen 35-40 perc alatt újra megkelesztjük.

5. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (220 °C, légkeveréses sütőben 200 °C) 40-45 perc alatt megsütjük. Ha kész, vizes ecsettel lekenjük. 10 perc elteltével rácsra borítjuk, így hagyjuk kihűlni.

Jó tanács

- Az utolsó 10 percre pillantsunk a sütőbe, mert ha a kenyér túlzottan pirulna, le kell takarni alufóliával.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra 40 perc

Egy adag: 542 kcal