

## CULINARIS GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST CULINARIS GASTRONOMY AND COOKING SHOW

### FOCACCIA (20 db)

1 kg liszt  
 1 ek cukor  
 6 dl langyos víz  
 1-2 dkg só  
 6 dkg élesztő  
 1 dl olíva olaj a tésztába  
 1,5 dl a tészta locsolásához  
 Fűszerek lehetnek: friss fokhagyma aprítva, oregano,  
 bazsalikom, (friss is lehet)  
 Zöldségek a tetejére: koktél paradicsom, és/vagy szárított  
 paradicsom, cukkini, kaliforniai paprika, stb.  
 durva só, ha kell a szóráshoz

A langyos vízhez adjuk az élesztőt, a cukrot és egy kevés lisztet, jól elkeverjük, majd langyos helyen felfuttatjuk. A liszttel elkeverjük a sót, a fűszereket és az 1 dl olíva olajat.

Hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt, majd tésztává gyúrjuk. Nagyon lágy tésztát készítsünk, ha szükséges adjunk még hozzá langyos vizet. Langyos helyen kelesszük meg a tésztát, majd újra dolgozzuk át (ez az átszellőtetés - nem szükséges, de hasznos), majd ismét kelesszük meg. Borítsuk vastagon lisztezett asztalra (mert nagyon ragad) - adagoljuk ki úgy, hogy a tepsizhöz méretezve kb 1 cm vastag tésztát tudjunk nyújtani. Sütőpapírral fedett tepsire nyújtjuk, vagy kézzel nyomkodjuk a tésztát. Az ujjaink helyével mélyen benyomkodjuk, fűszereket, zöldségeket szórunk rá, megsózzuk. Ha szükséges még kelesztjük. 200-210 fokos sütőben aranybarnára sütjük.

### FOCACCIA (20 pcs)

1 kg flour  
 1 tbsp. sugar  
 6 dl lukewarm water  
 1-2 dkg salt  
 6 dkg fresh yeast  
 1 dl olive oil for the pastry  
 1,5 dl for the surface of the pastry  
 Spices to taste, for eg. fresh garlic, crushed, oregano, basil  
 Vegetables for the top: cocktail or dried tomatoes, courgettes, bell peppers, etc.  
 Salt

Combine water, yeast, sugar and a few flour in a bowl, then take it aside until it's frothy.

Mix the flour, salt, spices and 1 dl olive oil, then combine it with the yeast mixture. When the dough has pulled together, turn it out onto a lightly floured surface and knead briefly to make a soft, slightly sticky dough. Place the dough into a bowl, cover with a cloth and let rise in a warm place until doubled in volume. Turn the dough out onto a floured surface and knead for about 10 minutes or until smooth and elastic. Keep the dough moving by turning, punching and folding it to prevent it from sticking, then let it rise again. Shape the dough into a ball and slap it onto a greased baking sheet, then roll it out into 1 cm thick. Put it into a tray, which was covered with baking sheet, push your fingers in, then sprinkle with herbs and vegetables, then bake in the oven at 210-220 C.

### BRIÓS ÉS TÖLTÖTT UZSONNA SÜTEMÉNY (20 db)

1 kg liszt  
 5-6 dl tej langyos tej  
 12 dkg puha vaj  
 5 dkg cukor  
 4 db tojás sárgája  
 1 kk. só (kb 1 dkg)  
 5 dkg élesztő  
 1 citrom reszelt héja  
 vaniliás cukor  
 + egész tojás a kenéshez,  
 + cukor a szóráshoz

Az 5dl langyos tejhez adjuk az élesztőt, a cukrot és egy kis lisztet, majd csomómentesre keverjük, és hagyjuk felfutni langyos helyen. A maradék 1 dl tejet csak akkor használjuk fel ha tészta igényli. A liszttel elmorzsoljuk a többi hozzávalót kivéve a tojássárgáját, az majd az élesztős résszel együtt kerül bele. Ha az élesztőnk felfutott, a sárgájákkal együtt a lisztes keverékhez adjuk és jól összedolgozzuk, míg sima tésztát nem kapunk. Ezt követően langyos helyen megkelesztjük, majd asztalra borítva megformáljuk. (virgolás, tekerés, fonás). Tojással megkenjük, ha kell cukorral megszórjuk, ismét kelesztjük, majd 170-180 fokos sütőben aranybarnára sütjük. Ha töltöttet készítünk belőle, a metódus azonos, csak a formázásban van eltérés.

### BRIOCHE AND STUFFED TEA CAKE (20 pcs.)

1 kg flour  
 5-6 dl lukewarm milk  
 12 dkg soft butter  
 5 dkg sugar  
 4 egg yolks  
 1 dkg salt  
 5 dkg fresh yeast  
 Zest of 1 lemon  
 Vanillin sugar  
 1 egg for brushing  
 Sugar for sprinkle the cake

Combine 5 dl milk with the yeast, sugar and a few flour, mix them well and take it aside until it's frothy. We can use another 1 dl milk, if the pastry too dry. Mix the flour with the other ingredients, except the egg yolks. If the yeast mixture is ready, add to to flour mixture and also the egg yolks too. Turn onto a lightly floured surface and knead until smooth and no longer sticky, then cover the dough and leave to rise until doubled in size. Divide the dough into twenty equal pieces, then glaze with beaten egg, sprinke with sugar and bake in the oven at 170-180 C or until it has a golden brown colour. If we make a stuffed high-tea cake, everything is the same, except the kneading.

Előadó:  
**PAPP EMESE**  
 mestercukrász

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544  
 Fax: 345-0777  
 e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
 1036 BUDAPEST,  
 PERC U. 8.  
 2010. MÁJUS 5.

Előadó:

**PAPP EMESE**  
 mestercukrász

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)

[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2010. MÁJUS 5.

## KAKUKKFÜVES KENYÉRKE

(20 db)

0,5 kg liszt  
 1,5 dl tej (langyos)  
 1 dl víz (langyos)  
 3 dkg élesztő  
 1 ek cukor  
 1 kk.só  
 2 ek. olíva olaj  
 Friss vagy szárított kakukkfű  
 A töltéshez mozzarella, sonka, szárított paradicsom,  
 kaliforniai paprika, olajbogyó stb.

Az élesztőből, a langyos tejből és vízből, a cukorból és egy kis lisztből gyors kovászt készítünk, langyos helyre tesszük. A kakukkfűvet, a sót és az olívát a liszttel elkeverjük, majd az élesztős részt hozzáadva tésztává gyúrjuk. Langyos helyen letakarva kelesztjük, vagy üresen lepényekké formáljuk, vagy előtte megtöltjük, majd ismét megkelesztjük. Először 200 fokos sütőben majd 170 fokos sütőben megsütjük.

## CROISSANT

(10-15 db)

35 dkg liszt  
 28 dkg vaj  
 3 dkg élesztő  
 2 dl hideg tej  
 2 dkg cukor  
 1,5 dkg méz  
 fél ek. só  
 fél ek. citromlé

6 dkg lisztet a citromlével és a vajjal összegyúrjuk, téglalapra formázzuk, pihentetjük. A többi hozzávalót képlékeny tésztává gyúrjuk, majd hűvös helyen pihentetjük. A vajás részt behajtogatjuk a tésztába. Kinyújtjuk, majd egy dupla hajtatást végzünk rajta, pihentetjük. Ismét dupla hajtatás következik, majd újfent pihentetés. Végül ismét hajtatunk rajta egy duplát. Kinyújtjuk csíkokra, majd háromszögekre vágjuk. Megformázzuk, tojással megkenjük, megkelesztjük, 200 C fokon megsütjük.

## SOKMAGOS KENYÉR

(2 kenyérhez)

1 kg liszt  
 2 ek cukor  
 5-6 dl langyos víz  
 3 ek. olíva olaj  
 1 ek só  
 durva bors, magkeverék

Az élesztőt a langyos vízzel és a cukorral elkeverjük. A szárazanyagokat egy tálban összekeverjük, majd az

## BREAD ROLLS WITH THYME

(20 pcs.)

0,5 dkg flour  
 1,5 dl lukewarm milk  
 1 dl water, hand-hot  
 3 dkg fresh yeast  
 1 tbsp. sugar  
 1 tsp. salt  
 2 tbsp. olive oil  
 Fresh or dried thyme  
 Mozzarella, ham, dried tomatoes, bell pepper, olives for the filling

Make a fast sourdough from the yeast, milk, water, sugar and a few flour, then put it into a lukewarm place. Combine thyme, salt, olive oil with the flour, then the yeast mixture. Cover the dough and leave to rise until doubled in size. Make bread rolls from the pastry; we can bake it empty or stuffed with ham, mozzarella or with any other ingredients. At first, bake them at the oven at 200 C, then take off the heat to 170 C.

## CROISSANT

(10-15 pcs.)

35 dkg flour  
 28 dkg butter  
 3 dkg fresh yeast  
 2 dl cold milk  
 2 dkg sugar  
 1,5 dkg honey  
 ½ tbsp. salt  
 ½ tbsp. lemon juice

Knead 6 dkg flour with lemon juice and butter, shape this pastry into a rectangle, then let it rest. Knead the other ingredients into a soft pastry, then let it cool in a cold place. Unwrap the block of butter and lay the block diagonally on the dough. Bring each point of dough into the center, overlapping the edges at least 1". Press the dough into a neat package. With a heavy rolling pin, roll the dough into a rectangle. Fold the length of dough into thirds, as for a letter. Turn so that the open ends are at twelve and six o'clock. Roll again into a rectangle. This time, fold both ends into the middle and then close, as one would a book. The dough will now be in four layers. Roll again into a rectangle; this is the final turn before it is rolled out and cut into croissants. Glaze with beaten egg, let it rest, then bake them at 200 C.

## BREAD WITH SEEDS

(2 loafs)

1 kg flour  
 2 tbsp sugar  
 5-6 dl lukewarm water  
 3 tbsp. olive oil  
 1 tbsp salt  
 Peppercorn and seed mix

Combine yeast, water and sugar. Mix the dry matters in a bowl, then combine with the yeast mixture to get a soft

élesztős résszel tésztává gyúrjuk, és jól eldolgozzuk. Langyos helyen megkelesztjük, majd újra átdagasztjuk, és ismét megkelesztjük. Megformázzuk vagy formába töltjük, kelesztjük, először 210 fokon, majd 170 fokon sütjük.

pastry. Knead it well, then cover with a cloth and let rise in a warm place until doubled in volume. Knead it again, then place it into a form and bake it in the oven at first, at 210 C then 170 C.

## ITAL / DRINK



Koppberg apple cider

Előadó:  
**PAPP EMESE**  
mestercukrász

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544  
Fax: 345-0777  
e-mail: [fc@culinaris.hu](mailto:fc@culinaris.hu)  
[www.culinaris.hu](http://www.culinaris.hu)

**CULINARIS – ÍZAKADÉMIA**  
1036 BUDAPEST,  
PERC U. 8.  
2010. MÁJUS 5.



Borospoharainkat  
a **RIEDEL**  
biztosította.

**STEENBERGS**  
ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia  
**STEENBERGS**  
fűszereket használ.

**SIEMENS**

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit  
a Siemens biztosította.  
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.  
[www.siemens-haztartasi-gepek.hu](http://www.siemens-haztartasi-gepek.hu)