

Sliezsky kúchoň (brioš)

Recept z prvej kuchárskej knihy v slovenskej reči.



STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
Pod Banošom
BANSKÁ BYSTRICA

Celá masa sa skladá z nasledujúcich prídavkov:

z 1 funta fajnej múky, 10 lótov čerstvého masla, 5 žĺtkov, 2 lótov tlčených mandlí, 4 lótov cukru, žajdlíka smotánky, 3 lyžíc kvasníc a trochu soli.

Kvasnice rozpustiť mliekom, zo štvrt' funta múky urobiť predmládku (kvások), posypať ju múkou a zakrytú nechať na teplom mieste kysnúť. Za ten čas rozmiešať maslo so žĺtkami na penu, pridať mandle, cukor, soľ, ostatnú múku a smotánku, všetko dobre rozdrobiť, pridať vykysnuté cesto, všetko zmiešať, múkou posypať a zakryté na teplom nechať hore rásť.

Potom cesto vybrať na pomúčenú tablu, zľahka dookrúhla porovnať, vôkol pozatláčať prstom a nechať zakryté na teplom mieste kysnúť.

Za ten čas rozmiešať 8 lótov masla na penu, pridať 8 lótov cukru, 4 lóty múky a 8 lótov drobno krájaných mandlí, toto dobre rozmiešané rozotrieť po vrchu cesta, okrúhlym drierkom popichať po celom, v peci za hodinu nechať nažlto povoľne piecť, zahorúca posypať potlčeným cukrom so škoricou a vychladnutý pokrájať na kúsky.

Poznámky:

žajdlík – 0,34 l,

veľká holba – 0,9 l,

malá holba – 0,62 l,

funt – 56 dg,

lót – 1,75 dg.

