

Recette : Haus der Künste

---

*Fléзли*

---

1kg liszt  
kb. 1/2 l tej  
13 dkgzsír  
5 dkgcukor  
5 dkgélesztő  
2 egésztojás  
kb. 1 eksó  
durvasó, kömény, mák a szóráshoz

1,5 dl cukrostejbenfelfuttatjukazélesztőt.

A szobahőmérsékletű lisztet átszitáljuk, középebe mélyedést készítünk. Ide öntjük a felfuttatott élesztőt és a többi alapanyagot. A tojásokat felverve tesszük bele, de egy kicsit visszahagyunk a kalácsok lekenéséhez. A langyos tejet apránként öntjük hozzá. A liszt minőségétől és a tojások méretétől is függ a tej mennyisége. Nagymamáink szavaival: amennyit felvesz. A tésztánk se túl lágy, se túl kemény ne legyen. Alaposan megdagasztjuk, kidolgozzuk. Langyos helyen, letakarva kelesztjük 1 órát. Ha megkelt, a deszkán átgyúrjuk, és kis rudakat készítünk belőle. Három rudat fonunk össze. A kalácskák méretétől függ, hogy ropogós vagy inkább puha lesz. Tetejüket megkenjük a meghagyott felvert tojással és tetszés szerint durva sóval, egész köménnyel vagy mákkal megszórjuk. A tepsiben kicsit kelni hagyjuk és 180 c-on sütjük kb. fél óráig.

Ebből a tésztából kicsit kevesebb sóval és több cukorral készült a húsvéti és mindenszenteki kalács is.

---

*Pain au cumin, pavot*

---

1 kg de farine  
environ 1/2 l de lait  
13 dkg de matières grasses  
5 dkg de sucre  
5 dkg de levure  
2 œufs entiers  
environ 1 Cuillerées de sel  
gros sel, cumin, pavot pour la dispersion

Dans 1,5 dl de lait sucré, dissoudre la levure.

Tamisez la farine à température ambiante et faites un puits au milieu. Versez la levure et les autres ingrédients. Ajoutez les œufs, battus, mais laissez-en un peu pour badigeonner les scones.

Ajoutez le lait tiède petit à petit. La quantité de lait dépendra de la qualité de la farine et de la taille des œufs. Pour reprendre les mots de nos grands-mères : autant que tu peux en prendre. La pâte ne doit être ni trop molle ni trop dure.

On la pétrit soigneusement, on la travaille. Couvrez et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 heure.

Quand elle a levé, étalez-la sur la planche et faites des petits bâtons. On tresse trois bâtons ensemble. La taille des pains déterminera s'ils sont croustillants ou plutôt mous. Badigeonnez les dessus avec l'œuf battu et saupoudrez de gros sel, de cumin entier ou de graines de pavot selon votre goût. Laissez refroidir légèrement dans le moule et faites cuire au four à 180 °C pendant environ une demi-heure. Cette pâte est également utilisée pour faire des gâteaux de Pâques et de la Toussaint avec un peu moins de sel et plus de sucre.

---

### *Mohn-Kümmel-Brot*

---

1 kg Mehl  
ca. 1/2 l Milch  
13g Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
50 g Hefe  
2 ganze Eier  
etwa 1 Esslöffel Salz  
grobes Salz, Kreuzkümmel, Mohn zum Streuen  
Lösen Sie die Hefe in 0,15 l süßer Milch auf.

Das Mehl bei Raumtemperatur sieben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Gießen Sie die Hefe und die anderen Zutaten ein. Fügen Sie die verquirlten Eier hinzu, aber lassen Sie ein wenig übrig, um die Brote zu bestreichen. Fügen Sie die warme Milch nach und nach hinzu. Die Menge der Milch hängt von der Qualität des Mehls und der Größe der Eier ab. Um es mit den Worten unserer Großmütter zu sagen: so viel, wie man vertragen kann. Der Teig sollte weder zu weich noch zu hart sein. Kneten Sie ihn vorsichtig, bearbeiten Sie ihn. Bedecken Sie ihn und lassen Sie ihn an einem warmen Ort 1 Stunde lang aufgehen. Wenn er aufgegangen ist, rollen Sie ihn auf dem Brett aus und formen kleine Stäbchen. Wir flechten drei Stöcke zusammen. Von der Größe der Brote hängt es ab, ob sie knusprig oder eher weich sind. Bestreichen Sie die Oberseiten mit dem verquirlten Ei und bestreuen Sie sie nach Geschmack mit grobem Salz, ganzem Kreuzkümmel oder Mohn. In der Form etwas abkühlen lassen und bei 180°C etwa eine halbe Stunde backen.

Aus diesem Teig werden auch Oster- und Allerheiligenkuchen mit etwas weniger Salz und mehr Zucker hergestellt.