Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Íme a tökéletes farsangi fánk titka

Létrehozás: 02/05/2020 - 17:03
Szerző: Melano
[1]
A tökéletes farsangi fánk receptjének kulcsa a sok tojás, a szobahőmérsékletű hozzávalók és egy profi robotgép, ha nem igazán szeretünk kézzel dagasztani.

Kapcsolódó cikkek:
Ezek a robotporszívók kényelmessé teszik a takarítást [2]

Amint van egy jó alapreceptünk, azt már kedvünkre variálhatjuk. Az igazi farsangi fánk szalagos, a tésztája pedig légiesen puha, könnyű és bő zsiradékban sül. „A fánk a farsangi időszak legjellegzetesebb édessége, aminek elkészítéséhez egy jó robotgéppel a kezdő háziasszonyok is bátran nekiláthatnak. Sőt még a kenyérsütő gépet is bevethetik” – mondta el Lucza András, a Sencor termékmenedzsere.

A klasszikus, szalagos fánk titka
Nem elég a jó recept, a tökéletes fánk elkészítéséhez a megfelelő technika is elengedhetetlen. A tésztáját kétszer kell dagasztani és keleszteni is. Az első dagasztás akkor történik, mikor minden hozzávalót összekevertünk. „*A robotgép gyúrópálcájával könnyedén elvégezhető ez a művelet. A Sencor kínálatában megtalálható robotgépek mindegyike rendelkezik dagasztószárral, a sebességszabályozó gombnak köszönhetően pedig először a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozatot használva a fánktészta biztosan megfelelő állagú lesz”*– javasolja Lucza András.

A tészta akkor jó, ha már nem ragad az edény falára és hólyagos. Fontos az alapos dagasztás, mert különben nagyon kemény marad. Az első dagasztást az első kelesztés követi: meleg helyen konyharuhával vagy fóliával letakart tálban. A lényeg, hogy a tésztának duplájára kell nőnie. A megkelt tésztát ezután kézzel is át kell gyúrni, hogy ne legyen levegős. Miután kiszaggattuk, ismét pihentetni kell, ez a második kelesztés. Addig kell várni, míg láthatóan megnőnek a formázott fánkkorongok. A tésztát mindig nagyon óvatosan kell az olajba helyezni és a legjobb, ha először fedő alatt sütjük, majd ezután fordítjuk meg.



Tölthetjük lekvárral, vaníliakrémmel, csokival, megszórhatjuk porcukorral, színes drazséval. Van, aki egy kis rumot/rumaromát sem sajnál a tésztájából. A klasszikus viszont továbbra is a középen baracklekváross, porcukros változat. A dagasztáshoz a robotgép mellett a kenyérsütőt is bevethetjük. A Sencor SBR 930SS kenyérsütő gépe 1 dagasztólapáttal dolgozik és összesen 11 előre beállított sütőprogrammal rendelkezik. Mivel lekvár is főzhető vele, akár a fánk töltelék is elkészíthető benne.

Nem csak a hagyományos, a csöröge és túrófánk is népszerű ilyenkor
A csörögefánk a nevét onnan kapta, hogy a bő olajban való sütés közben jellegzetes zörgő hangot ad ki. Ez annak köszönhető, hogy nagyon vékony a tészta, így gyorsan átsül. Elkészítése valamivel egyszerűbb, mint a hagyományos farsangi fánké, de dagasztásra itt is szükség van, amit a robotgép keverőkarjával könnyedén elvégezhetünk.

A túrófánk a legegyszerűbb fánk, amit kézzel vagy konyhai robotgéppel is egyszerűen összekeverhetünk. A bő olajban sütést is megspórolhatjuk, ha sütőben készítjük, ez a fánk nem veszít értékéből így sem. „Aki szereti a túrót és egy egyszerű receptet keres, annak a túrófánk tökéletes választás lesz” – összegez a Sencor termékmenedzsere.

Tags:
fánk [3]
Színes:
Ízek [4]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/ime_a_tokeletes_farsangi_fank_titka

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/sencor_fank.jpg
[2] https://www.melano.hu/ezek_a_robotporszivok_kenyelmesse_teszik_a_takaritast
[3] https://www.melano.hu/tags/fank
[4] https://www.melano.hu/szines/izek