

Gőzgombóc (édes knédli)

16 gombóchoz:

45 dkg finomliszt

2 g élesztő

3 dl langyos víz

50 g cukor

1 csipet só

Közepére:

1-1 kiskanál sűrű, zselés gyümölcslekvár (áfonya, eper, fekete ribizke, sárgabarack stb.)

Kenéshez:

olaj

Szóráshoz, forgatáshoz:

20 dkg őrlött dió (de lehet darált mák is; mindkét lehetőséget esetleg kevés porcukorral elkeverjük)

Elkészítés:

Az élesztőt 1 dl langyos vízbe morzsoljuk, és 1 teáskanál porcukorral felfuttatjuk.

A lisztet egy nagy tálba szórjuk, hozzáadjuk a sót és a cukrot, elkeverjük, majd hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt és a maradék vizet. Könnyen dagasztható, aránylag lágy, de a dagasztó tál falától elváló tésztát formálunk belőle.

Lefedjük, és 1 órán keresztül kelesztjük.

A megkelt tésztát lisztezett deszkára tesszük, megsodorjuk, majd tompa élű késsel először kb. 90-95 grammos tészta párnácskákra szaggatjuk, majd átgyúrni őket, amíg az összes el nem készül tiszta kendővel letakarva pihentetjük (összesen kb. 10 perc). Lisztezett felületen kezdjük előlről, széthúzzuk sodrófával a kis rugalmas tészta párnákat (kb. 1,5 cm vastagra, ne nagyon legyenek vékonyabbak), pont félbevágjuk és lekvárt teszünk a közepére, és ráhajtogatjuk, nyomkodjuk a széleket az aljára, hogy a lekvárt a közepén teljesen körbe vegye a tészta. Visszatesszük a kendő alá a lekváros párnákat. Pihennek, amíg mindegyik elkészül (kb. 10-15 perc), és a gőz fölé is elkészülési sorrendbe tesszük be őket. (Aránylag gyorsan dolgozunk, nehogy túlkeljen a tészta!)

Egy nagyobb lábosban vizet forralunk, ha felfőtt kisebbre vesszük, hogy gyöngyözően forrjon a víz. Ecsettel olajat kenünk egy sűrű lyukú gőzölő rostély belső aljára, ráhelyezzük a lekváros párnákat, ecsettel megkenjük a gombócokat is olajjal, az oldalukra is kerüljön, mert összedagadnak.

Rátesszük a gyöngyöző víz fölé a lábosra, és fedővel letakarva 10 perc alatt készre gőzöljük.

Kanállal szedjük a rostélyból az átgőzölődött gombócokat, és darált dióba forgatjuk. Lényegében egyből fogyasztható.

(Gőzölő rostély helyett használhatunk egy tiszta konyharuhát vagy egy géz anyagot. Rákötözzük kifeszítve a vizes fazék tetejére. Erre tesszük a gombócokat, közöttük kicsit megkenjük olajjal, hogy ne ragadjanak össze. Fedőnek egy másik ugyanolyan méretű lábost használunk, azzal takarjuk le.)