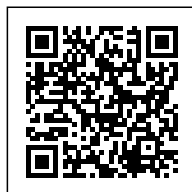




BELAŠI AR MAGONĒM NO HUGO







Šie cepti – vārītie belaši no ļoti senām receptēm un nepelnīti piemirsti mūsdienās.

Jums būs nepieciešams: (6 porcijas)

Mīklai:

500 gramu vienkāršu miltu

300 ml silta ūdens

1 paciņa sausa rauga (7 mg) vai 1/2 kuba svaiga rauga

1 ēdamkarote kristāliskā cukura

1 tējkarote sāls

1 olas dzeltenums

Pasniedzšanai:

100 gramu maltu magoņu sēklu

1/2 paciņas sviesta

Plūmju ievārījums

Process:

Vispirms pagatavojiet mīklu. Iemaisa bļodā miltus, cukuru, sāli un sauso raugu. Pievienojiet 1 olas dzeltenumu, 300 ml silta ūdens un labi samaisiet mīklu, kas nedrīkst būt stingra! Ja nepieciešams, pievienojiet nelielu ūdens daudzumu. Vienkāršības labad es sajaucu mīklu kombainā ar mīklas maisītāju. Mīklu viegli pārkausa ar nelielu daudzumu miltu, pārklāj ar audumu un atstāj siltā vietā 1 stundu.

Ja gatavojat mīklu no svaiga rauga, rīkojieties šādi: sasmalciniet pusi rauga kubiņa 300 ml silta ūdens, pievienojiet 1 ēdamkaroti cukura, samaisiet un atstājat atdzīvoties raugu uz dažām minūtēm. Kad raugs uz ūdens virsmas veido brūnas putas, tas ir dzīvs. Nākamā procedūra ir gandrīz tāda pati kā ar sauso raugu. Miltiem pievienojiet sāli, olu dzeltenumu un sagatavoto raugu, samaisiet un ļaujiet tai uzrūgt.

Uz miltiem izkaisītas virsmas izklājat mīklu. Nejauciet mīklu vairs !! Izlīdziniet mīklu viegli apmēram 1 cm biezumā, talkā ņemot mīklas rulli. Izmantojot apaļu formiņu vai glāzi izspiediet aplīšus maksimāli no visas mīklas. Tas kas paliek pāri no mīklas, īsti vairs nederēs, jo pārmīcot vajag miltus un šie belaši sanāks sīksti un gumijoti.

Cepiet iegūtos plācenīšus no abām pusēm sausā teflona pannā vai uz pannas, bez eļļas. Pa to laiku uzvariet lielu ūdens daudzumu ar nelielu sāli.

Metam apceptos belašus verdošā ūdenī un vāram apmēram 1 minūti! Ņemam laukā, notecinām sietā, kārtojam lielā bļodā, pārlejiet ar kausētu sviestu, pārkaisiet ar maltām magoņu sēklām un pūdercukuru.

Ar nelielu daudzumu ūdens uzkarstējat 4 lielas ēdamkarotes plūmju ievārījuma.

GATAVS!

Vienkārši pasniedziet, kārtojot uz šķīvja, un pārlejot karsto plūmju ievārījumu!!!



Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo

