



Az Emese Süteményport és Kenyérport is bármilyen recepthez be lehet helyettesíteni, mintha liszt lenne. Az eredeti receptben leírt cukor mennyiségéből és zsiradékból kell kicsit visszavenni. PI ha a margarin 25 dkg , akkor csak 20 dkg -ot tegyünk bele, ha a cukor 20 dkg akkor 15 dkg-ot .

EMESE KENYÉRPOR:

Az EMESE kenyérporból az alábbi receptek szerint készíthetünk egy 75 dkg-os glutenmentes kenyeret:

Kenyér:

1 csg kenyérpor, 2 evőkanál étolaj, 4 dl víz, 4 dkg élesztő

Az élesztőt felfuttatjuk a langyosra melegített, 4 dl vízben, amiben elkevertük a 3 kávéskanál kristálycukrot.

Hozzákeverjük az egy csomag / 0,45 dkg / kenyérporhoz, ezután belekeverünk 3 evőkanál étolajat. Robotgéppel jól kikeverjük. Minél tovább keverjük annál jobb lesz a kenyér bélezete! Egy sűrű galuskaszzerű tésztát kapunk, amit egy előre zsírral vagy étolajjal kikent formába öntünk. Elsimítjuk a formában, majd a tészta tetejét kb. 3 cm-es mélységben, hosszában bevágjuk. Előre melegített sütőben / gáztűzhelynél teljes lángon, villanysütőben 200 C fokon 45 percig sütjük. Ha akarjuk, dúsíthatjuk 1 tojással, van akinek így ízletesebb. Ha a sütés befejezése előtt kb. 10 perccel, étolajjal megkenegjük, fényesebb, ropogósabb kenyereünk lesz.

Keleszteni nem szabad!

Kenyér másként:

1 csg Emese kenyérpor, 4 dl víz, 4 dkg élesztő, 3 kávéskanál kristálycukor, 4 dkg margarin. A kenyérporban elmorzsoljuk a 4 dkg margarint és belekeverjük a vízben felfuttatott élesztőt. Robotgéppel jól kikeverjük, Formába tesszük, és ugyanúgy sütjük, mint az előző recept szerint. Ha a sütés befejezése előtt kb. 10 perccel, étolajjal megkenegjük, fényesebb, ropogósabb kenyereünk lesz.

Keleszteni nem szabad!

Kenyér tejjel:

1 csg Emese kenyérpor, 0, 2 dl tejföl, 2 dl víz, 2 dkg élesztő, A kenyérporba beleöntjük a tejjel, összekeverjük, és belekeverjük a vízben felfuttatott élesztőt. Robotgéppel jól kikeverjük, formába tesszük, és ugyanúgy sütjük, mint az előző recept szerint.

Keleszteni nem szabad!

Fűszeres kenyér:

1csg kenyérporba belekeverünk 1 csapott kávéskanál borsot, 1 csapott kávéskanál őrölt köményt, 2 púpos kávéskanál szárított snidlinget.

Az előző receptek közül kiválasztunk egyet, és az alapján sütjük.

Az elkészült kenyér tárolása: Ajánlatos a kihűlt kenyeret felszeletelve, alufóliába csomagolva mélyhűtőben tárolni, és fogyasztás előtt az elegendő mennyiséget gázsütőben, vagy mikrohullámú sütőben felmelegíteni. Kenyérpirítóban megpirítva is nagyon ízletes.



Kenyér hajdina liszttel és amarant liszttel:

Egy csomag emese kenyérporhoz, 1 csapott evőkanál hajdinalisztet, és 1 csapott evőkanál amarant lisztet teszünk. Felfuttatjuk a 2,5 dkg élesztőt cukrosvízben, hozzáadjuk a liszthez jól kikeverjük, majd 2 evőkanál oliva olajjal tovább verjük. A hideg sütőbe téve kelesztési időt adunk neki. Beállítjuk a sütőt 200 fokra és sütjük kb. 50 percig, sütőtől függően. Puhább a bélezete és hosszabb ideig puha marad.

Galuska készítése:

1 csg kenyérporhoz 3 tojást és annyi vizet keverünk, hogy jó sűrű galuska tésztát kapjunk. Fontos, hogy a víz már forrjon, amikor összekeverjük a tésztát. Ezt a forrásban levő vízbe, galuskaszaggatón át szaggatjuk.

Ha feljött a víz tetejére, kb. még két percig főzzük, majd leszűrjük és hideg vízben leöblítjük. Pár csepp étolajat belekeverünk, hogy ne ragadjon össze.

Perec: / Sós apró sütemény./

1cskg Emese kenyérpor, 25 dkg margarin, 2 dl tejföl, 5 dkg élesztő, 1 tojás

A kenyérporban elmorzsoljuk az élesztőt, és a margarint. Hozzákeverjük a tejfölt és a tojást. Jól összedolgozzuk, és egy jól gyúrható tésztát kapunk.

Ezután hideg helyen vagy hűtőszekrényben fél órát pihentetjük.

Sodrófával nyújtjuk kb. 0,5 cm vékonyra. Perec alakú /vagy nagyon apró pogácsa/ szaggatóval kiszűrjük. Tetejét tojással kenjük, és kizsírozott tepsiben sütjük.

Gázsütőben közepes fokozaton, villansütőben 200 C fokon kb. 15-20 percig, attól függően ki milyen ropogósan szereti.

Burgonyás pogácsa:

30 dkg Emese kenyérpor, 60 dkg főtt áttört burgonya, 1 tojás, 10 dkg margarin.

Jól összegyúrjuk, KB 0,5 cm vastagra kisodorjuk, pogácsaszaggatóval ki szűrjük, tepsibe rakjuk és sütjük.

Túrós Tv ropogós:

50dkg Emese kenyérpor, 40 dkg túró, 30 dkg margarin, 2 tojás, 15 dkg reszelt sajt.

A lisztet, a túrot, 1 egész tojást, 1 tojássárgáját, összegyúrjuk, 3 mm vastagságúra sodorjuk, a tetejét megkenjük a maradék tojás fehérjével és reszelt sajttal meghintjük. Ezután a tepsiben csikokra vágjuk és aranyszínűre megsütjük. Tepsiben hagyjuk kihűlni, és a vágatok mentén rudakra tördeljük.

Palacsinta: Nagyon Jó!

1 csomag Emese kenyérpor, 3 tojás, fél liter tej, szódavíz,

A kenyérport a tojással, tejjel, és szódavízzel csomómentesre keverjük, hogy sűrű palacsinta tésztát kapjunk.

Forró olajozott palacsintasütőben kisütjük.



Lángos készítés:

1 csg **Emese kenyérpor**
2,5 dkg friss élesztő
fél pohár tejföl
1 evőkanál étolaj
1 tojás
pici tej

Az élesztőt belemorzsoljuk a lisztbe, hozzá tesszük a többi hozzávalókat és összegyúrjuk. Tejet annyit kell beletenni, jól lapítható lágy tésztát kapjunk. Alaposan dolgozzuk össze. Fogjunk egy nylon zacskót és étolajozzuk meg a belsejét, tegyük bele az összegyúrt tésztánkat, majd a hűtőszekrényben tárolva 24 óra múlva készíthetünk belőle lángost. Ez az úgynevezett: Andika hűtős lángosa, melyet így zacskóban eltárolhatunk 4-5 napig. Mindig annyit veszünk ki belőle amennyit éppen elfogyasztunk. A tűzhelyre tegyük fel melegedni egy serpenyőben étolajat, közben csipjünk, ki annyi lángos tésztát ahány lángost akarunk sütni. Vizes kézzel lapítsuk el, hogy lángos formája legyen. Egy morzsányit dobjunk a melegedő olajunkba, ha az olaj elkezd bugyborékosan sisseregni tehetjük a tésztát is. Pár pillanat múlva megforgatjuk, majd papír törölközőn hagyjuk lecsepegni. Fogyaszthatjuk lereszelt fokhagymával (kis étolajjal és vízzel összekeverve), Tejfőlösen, sajtosan vagy akár lereszelt friss zöldségekkel.

Rétes túrós és meggyes:

30 dkg „Emese” kenyérpor, 1 pohár kefir, 20 dkg margarin,

Összegyúrjuk, 3 kis cipót készítünk belőle és a hűtőszekrénybe tesszük 1 éjszakára konyharuhába csomagolva. Másnap elővesszük, és egy tiszta konyharuhát alaposan meglisztezünk (kenyérporral). A konyharuhán szép vékonyra kinyújtjuk, úgy hogy folyamatosan liszttel szórjuk a tésztát. A vékonyra kinyújtott tésztát megkenjük vékonyan étolajjal, megszórjuk morzsolt túróval, megmosott mazsolával, cukorral, vaníliás cukorral, meglocsoljuk jól kikevert tejjel és a konyharuha segítségével feltekerjük. Belefördítjük a kizsírozott tepsibe és a feltekerést megkenjük étolajjal. A meggyes rétes ugyanígy készül, megszórjuk gluténmentes Cornito zsemlemorzsával, meggybefőttel, cukorral, és ízesítjük egy kis őrölt fahéjjal. Meglocsoljuk tejjel és feltekerjük. Sütjük 200 C fokon KB: 25 percig.



Sajtos tekercs Emese kenyérporból:

Hozzávalók:

25 dkg Emese Kenyérpor

½ csg sütőpor

2 dl tejföl

10 dkg margarin

Töltelék: 10 dkg margarin, 10 dkg reszelt sajt, 1 evőkanál tejföl

A hozzávalókból tésztát gyúrunk, lisztezett konyharuhán vékonyra kisdorjuk.

A töltelék margarinját habosra keverjük, belekeverjük a reszelt sajtot, sót.

A kisdort tésztára kenjük, / lehet, hogy csak az újunkkal tudjuk kenni, mert a tészta könnyen kiszakad/. A konyharuha segítségével szorosan feltekerjük, becsomagoljuk a konyharuhába és 1 órára a hűtőszekrénybe tesszük.

A tepsibe sütőpapírt teszünk, a sajtos rúdból fél centis szeleteket vágunk, kisütjük.

200 C fokon KB 15 percig.

Sajtos rúd

Hozzávalók:

0,33 dkg Emese kenyérpor

25 dkg margarin

25 dkg reszelt sajt

2-5 kanál tejföl

1 tojás a kenéshez

kevés reszelt sajt

A tésztát hirtelen összegyúrjuk, és 1 óra hosszára hűtőbe tesszük.

Lisztezett / kenyérporozott/ deszkán nyújtjuk, tojással megkenjük, sajttal megszórjuk, és derelyemetszővel vékony csíkokat vágunk. Forró sütőben szép sárgára megsütjük.

Túrógombóc

Hozzávalók:

25 dkg Túró

10 dkg Emese kenyérpor

1 tojás

A hozzávalókat összekeverjük gombócokat formálunk és bő vízben kifőzzük. Főzés előtt ne hagyjuk állni. Sót már ne adjunk hozzá, mivel a Kenyérpor tartalmazza.