

AMIT IGAZÁN SZERETEK a sós pitében, hogy minden klasszul benne van. Ami passzol egymáshoz a tányéron, az jó együtt a tésztaburokban is. Vegyük például a szalonnás, tojásos pitét (lásd az 57. oldalt) – egyetlen finom szeletben megjelenik a hibátlanul elkészített reggeli összes íze. Vagy ott van az imádni való bárányhúsos vesepuding (lásd a 87. oldalt) – szaftos hús, hagyma, rozmaring egyetlen laktató tésztakéregbe zárva.

A pite már évszázadok óta ismert és kedvelt étel, a különféle társadalmi rétegekbe tartozó emberek – a királyoktól és királynőktől kezdve, akiknek bonyolult pitekölteményeket szolgáltak fel a fogadásokon, a dolgozó férfiakig és asszonyokig, akik ezt ették ebédre – egyaránt szívesen fogyasztották ezt a töltött tésztaféleséget. Ha úgy vesszük, eredetileg ez volt a gyorskaja, egy laktató, kiegyensúlyozott étel, amit az emberek magukkal vihetek a bányába vagy a gyárba. Ebből születtek az olyan híres receptek, mint a Bedfordshire clanger (lásd a 112. oldalt), amelynek az egyik fele főétel, míg a másik fele desszert.

Mindez manapság is megállja a helyét. A pite roppant sokoldalú ennivaló. Lenyűgöző vacsorát kerekíthetünk belőle, vagy felszolgálhatjuk szombaton ebédre, de csomagolhatunk is magunknak egy szeletet vagy egy kisebb egyadagos verziót belőle, hogy energiával töltsön fel a munkanap során.

Minden egyes pitére, amit készítünk, úgy kellene tekintenünk, mint egy műalkotásra, és ehhez nem kell órákat robotolni a konyhában, sem túlaggódni a dolgot. Pitét sütni egyáltalán nem nehéz vagy bonyolult, egyszerűen csak úgy gondolom, érdemes büszkének lennünk magunkra. A házi pitéket, lepényeket egy világ választja el a boltokban kapható félkész cuccoktól, és ha lazítunk, és örömmel sütjük meg őket, még finomabbak lesznek. A fejezetben előforduló alaptészták fotókkal illusztrált receptje megtalálható „A tészta” című fejezetben (lásd a 14–43. oldalt), amit bármikor fellapozhatunk, ha szükségét látjuk.

Elképesztően jó érzés, amikor a finom töltelékkel megpakolt pitét betoljuk a sütőbe, ahol igazi varázslat történik, és végül egy ínycsiklandó ételt húzunk elő belőle. Szánjuk rá az időt, élvezzük a folyamatot, és ízlelgessük a tényt, hogy amikor pitét sütünk, egy nagyszerű brit gasztronómiai hagyományt viszünk tovább.



Sózott marhahúsos pite

4-6 SZEMÉLYRE

Az omlós tésztához

300 g finomliszt
1 csipet só
75 g hideg vaj,
kb. 1 cm-es kockákra vágva
75 g hideg zsír
(sertészhajból), kb. 1 cm-es
kockákra vágva
4-6 ek. nagyon hideg víz
1 tojás, felverve, a kenéshez

A töltékhez

1 ek. étolaj
vagy napraforgóolaj
1 közepes vöröshagyma,
felaprítva
1 nagy sárgarépa,
meghámozva, kockákra
vágva
2 szárazzeller, megtisztítva,
felaprítva
1 nagy burgonya (kb. 250 g),
pl. Desiree, meghámozva,
kb. 1 cm-es kockákra vágva
340 g konzerv sózott
marhahús, nagyobb
darabokra tépkedve
1 lötyintésnyi
Worcestershire-szósz
250 ml marhaalaplé
só, bors
1 ek. aprított
petrezselyemzöld

Eszközök

23 cm átmérőjű fém
pitesütő edény

Lehet, hogy ez a dupla tésztás pite kicsit régimódi, spórolós ételnek tűnik, de családi vacsorákhoz ideális, és nagyon könnyű összeállítani. A tökéletes íz érdekében jó minőségű sózott marhahússal készítsük, és kellően szappanos (szilárd) burgonyából, mint például a Desiree, ami nem fő szét teljesen, így az elkészült ételnek kellemes textúrája lesz.

A tésztához szórjuk a lisztet egy tálba, és keverjük el benne a sót. Tegyük hozzá a vaját, valamint a zsírt, és morzsoljuk el benne. Finom, kenyérmorzsaszerű állagú tésztát kell kapnunk. Robotgéppel is készíthetjük, ez esetben a morzsaszerű állagú tésztát borítsuk majd egy tálba.

Öntsünk hozzá egy kevés vizet, és gyúrjuk össze. Ha már kezd összeállni a tészta, formázzunk golyót belőle, csomagoljuk műanyag fóliába, és tegyük a hűtőszekrénybe, amíg elkészítjük a töltelékét.

Egy nagy serpenyőben, közepesen alacsony hőfokon hevítsük fel az olajat. Tegyük bele a kockákra vágott hagymát, sárgarépát, zellert, és kíméletesen süssük őket 5-10 percig, míg megpuhulnak, de még nem kapnak színt. Mehet bele a burgonya, és süssük további 5 percig, majd keverjük hozzá a sózott marhahúst.

Tegyük bele egy kevés Worcestershire-szósz, öntsük fel a marhaalaplével, és melegítsük forrásig. Csökkentsük a hőfokot, és fedő nélkül pároljuk tovább 20 percig, vagy amíg a sárgarépa és a burgonya megpuhul, és a folyadék nagy része elpárolog. Kóstoljuk meg, sózzuk, borsozzuk, ha kell, majd öntsük át egy tálba, és hagyjuk kihűlni.

Melegítsük elő a sütőt 200 Celsius-fokra (gázsütő 6-os fokozat), és készítsünk elő egy 23 centiméter átmérőjű fém pitesütő formát.

Osszuk kétfelé a tésztát, nagyjából kétharmad-egyharmad arányban. A nagyobb darabot enyhén lisztezett felületen nyújtjuk 2-3 milliméter vastagságúra, majd béleljük ki vele a sütőformát. Nyújtjuk ki a pite tetejére kerülő kisebb tésztát is.

Az összevágott petrezselyemzöldet keverjük a kihűlt töltelékbe, majd kanalazzuk az egészet a tésztával bélelt sütőformába (ha túl sok leve lenne, hagyjunk belőle valamennyit mártásnak). A tészta szélét kenjük meg tojással, s borítsuk be a kisebb kinyújtott tésztadarabbal. Villával vagy az ujjainkkal nyomkodjuk össze a széle mentén, a felesleges tésztát pedig vágjuk le.

Tojással kenjük meg a pite tetejét, azután vágjunk egy kisebb lyukat a közepére, hogy a sülés közben keletkező gőz távozhasson belőle. Süssük 30-35 percig, amíg aranybarna nem lesz. Pihentessük 15-20 percig, csak utána szeleteljük.





Thai csirkés pite

6 SZEMÉLYRE



Az omlós tésztához

150 g finomliszt
1 csipet finom só
40 g hideg vaj,
kb. 1 cm-es kockákra vágva
35 g hideg zsír (sertéshájból),
kb. 1 cm-es kockákra vágva
1 tk. citromlé (opcionális)
3-4 ek. nagyon hideg víz
1 tojás, felverve, a kenéshez

A töltelékhez

2 leborzított, kicsontozott
csirkecomb, összesen kb. 150 g
2 leborzított, kicsontozott
csirkemell, összesen kb. 300 g
2 ek. étolaj
2 sonkahagyma, felaprítva
2 gerezd fokhagyma, aprítva
1 piros csilipaprika, magok
nélkül, apróra vágva
1 tk. finomra reszelt gyömbér
2 tk. thai zöld currypaszta
200 ml kókuszkrém
150 ml csirkealaplé
2 lime-levél
1 szál indiai citromfű
1 kisebb édesburgonya,
kb. 175 g, meghámozva,
1 cm-es kockákra vágva
1 tk. kukoricaliszt,
kevés vízzel összekeverve
só, fekete bors
egy kevés thai halszós

Eszközök

1,2 literes pitesütő edény
tésztarácsosó henger

Szeretem a fűszerektől, csilitől, gyömbértől illatozó és a kókusztejtől krémes, jó thai csirkecurryt. Ez az én tésztával borított tisztelgése az étel előtt.

A töltelékhez vágjuk a csirkehúst 1,5 centiméteres darabokra. Egy serpenyőben vagy nagyobb szószosfazékban, közepesen alacsony hőfokon hevítjük fel az olajat. Tegyük bele a felaprított sonkahagymát, a fokhagymát, a csilipaprikát és a gyömbért, és süssük néhány percig, míg megpuhulnak, de még nem kapnak színt.

Keverjük hozzá a currypasztát, és főzzük még egy-két percig. Ekkor mehet bele a csirkehús, amelyet kicsit nagyobb hőfokon, kevergetve süssünk, míg már nem tűnik nyersnek. Adjuk hozzá a kókuszkrémet, a csirkealaplét, a lime-leveleket, a kissé összezúzott indiai citromfűvet és az édesburgonyát. Pároljuk 12-15 percig, amíg az édesburgonya megpuhul.

Öntsük bele a vízzel elkevert kukoricalisztet, és folyamatos kevergetés mellett főzzük, amíg be nem sűrűsödik. Vegyük le a tűzről, kóstoljuk meg, és sóval, borssal, valamint egy kevés halszósszal íze-sítsük. Rakjuk félre hűlni.

A tésztához szórjuk a lisztet egy tálba, és adjunk hozzá 1 csipet sót. Tegyük hozzá a kockára vágott vaját és a zsírt, és morzsoljuk el benne. Finom, kenyérmorzsa-állagú tésztát kell kapnunk. Robotgéppel is készíthetjük, ez esetben a morzsaállagú tésztát borítsuk majd egy tálba.

Öntsünk bele egy kevés vizet, és gyúrjuk össze. Ha már kezd összeállni a tészta, formázzunk golyót belőle, csomagoljuk műanyag fóliába, és tegyük a hűtőszekrénybe körülbelül 30 percre.

Melegítsük elő a sütőt 200 Celsius-fokra (gázsütő 6-os fokozat).

A kihűlt töltelékkel öntsük egy 1,2 literes pitesütő edénybe (távolítsuk el az indiai citromfűvet és a lime-leveleket, ha gondoljuk).

Enyhén lisztezett felületen nyújtjuk ki a tésztát, és vágjunk le belőle egy 2 centiméter széles csíkot. Vízzel nedvesítsük be a pitesütő edény peremét, körben nyomkodjuk rá a tésztacsíkot, majd azt is nedvesítsük be. A maradék tésztán gurítsuk végig a tésztarácsosó hengert, aztán kissé húzkodjuk szét, és helyezzük a pite tetejére. Nyomkodjuk le a széle mentén, majd vágjuk le az edényen túlnyúló felesleget.

Tojással kenjük meg a pite tetejét, toljuk a sütőbe, és 30 perc alatt süssük aranybarnára. Pihentessük 5 percig, és párolt vagy sült zöldségekkel tálaljuk.

Sonkahagymás, vöröshagymás, metélőhagymás torta

4-6 SZEMÉLYRE



Az omlós tésztához

225 g finomliszt
1 csipet finom só
60 g hideg vaj,
kb. 1 cm-es kockákra vágva
60 g hideg zsír
(sertéshájból),
kb. 1 cm-es kockákra vágva
3-5 ek. nagyon hideg víz

A töltélékhez

8 sonkahagyma
3 nagy fej vöröshagyma,
félbevágva
25 g vaj
1 ek. napraforgóolaj
só, bors
4 közepes tojás
2 közepes tojássárgája
200 ml tejszín
1 ½ ek. magos mustár
1 ek. apróra vágott
metélőhagyma

Eszközök

23 cm átmérőjű, 3,5 cm
mély, kivehető aljú,
hullámos peremű pitesütő
forma

Háromféle hagyma teszi igazán zamatossá ezt a krémes pitét, míg a magos mustár kellemes édes ízekkel gazdagítja. A legtöbb sós, tojásos pitéhez hasonlóan ne tűzforróan fogyasszuk; a legfinomabb melegen vagy langyosra hűlve.

A tésztához szórjuk a lisztet egy tálba, és keverjük bele a sót. Tegyük hozzá a vajat és a zsírt, és morzsoljuk el benne. Finom, kenyérmorzsaszerű tésztát kell kapnunk. Robotgéppel is készíthetjük, ez esetben a morzsaszerű tésztát borítsuk majd egy tálba.

Öntsünk hozzá egy kevés vizet, és gyúrjuk össze. Ha már kezd összeállni a tészta, formázzunk golyót belőle, csomagoljuk műanyag fóliába, és tegyük a hűtőszekrénybe körülbelül 30 percre.

Közben a töltélékhez vékonyan szeljük fel a sonkahagymát és a vöröshagymát. Egy nagy serpenyőben, közepesen alacsony hőfokon hevítsük fel a vajat és az olajat. Tegyük bele a sonkahagymát és a vöröshagymát, adjunk hozzá 1 csipet sót, és időnként megkeverve süssük 20 percig, míg nagyon puha, aranyszínű nem lesz. Fűszerezzük borssal, és sózzuk, ha szükséges. Tegyük félre hűlni.

Melegítsük elő a sütőt 200 Celsius-fokra (gázsütő 6-os fokozat), és készítsük elő a 23 centiméter átmérőjű, 3,5 centiméter mély, kivehető aljú, hullámos peremű pitesütő formánkat.

Enyhén lisztezett felületen nyújtsuk a tésztát 3 milliméter vastagra, majd béleljük ki vele a sütőformát, rajta hagyva a peremen túllógó részeket. Tegyük félre egy kevés nyers tésztát, arra az esetre, ha be kellene foltozni a sülés közben keletkezett repedéseket. Villával szurkáljuk meg a tésztát, majd borítsuk be sütőpapírral vagy alufóliával, és töltsük meg sütőbabbal vagy nyers rizzsel, lencsével.

Süssük vakon 15 percig, aztán távolítsuk el a sütőpapírt, valamint a nehezeknek használt sütőbabet, és tegyük vissza a tésztát a sütőbe még 8 percre, vagy amíg száraznak nem tűnik a felszíne, és egy kis színt nem kap. Vágjuk le a peremen túllógó felesleget, és a félretett nyers tésztával foltozzuk be a keletkezett repedéseket, lyukakat, ha szükséges. Csökkentsük a sütő hőmérsékletét 180 Celsius-fokra (gázsütő 4-es fokozat).

A töltélékhez keverjük jól össze a tojásokat, a tojássárgáját és a tejszínt, majd adjuk hozzá a mustárt és a metélőhagymát. Sózzuk, borsozzuk.

Kanalazzuk a kihűlt hagymás töltelék az elősütött tésztára, oszlaszuk el egyenletesen, majd óvatosan öntsük rá a tojásos keveréket. Toljuk a sütőbe, és süssük 30-35 percig, amíg meg nem alvad és meg nem pirul a tölték. Hagyjuk a formában hűlni 5 percig, azután emeljük ki belőle. Melegen és hidegen is fogyaszthatjuk.



Sonkahagymás, vöröshagymás, metélőhagymás torta



A töltékhez felszeleteljük a hagymát.



A lassú tűzön aranybarnára sült, puha hagymát félretesszük hűlni.



Összekeverjük a tojásokat, a tojássárgáját és a tejszínt.



A kihűlt hagymát az elősütött tésztára kanalazzuk.



A tojasos, metélőhagymás, mustáros keveréket ráöntjük az elősütött tésztára.