Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **20 perc**

Elkészítés: **30 perc**

Kohári Éva

GLUTÉNMENTES PURI KENYÉR, FŰSZERES SZILVÁS CHUTNEYVAL

Az összes kenyérféle közül a legegyszerűbb és leggyorsabban elkészíthető kenyérféle ez az indiai, zsiradékban sült puffancs. Aki nem járatos a kenyérsütés rejtelmeiben, nyugodtan álljon neki, hiszen garantáltan sikerülni fog. Ehhez a kenyérhez semmi másra nincs szükségünk, mint gluténmentes kenyérlisztre, sóra, vízre és olajra. Ezekből az alapanyagokból gyúrunk egy jó kis rugalmas tésztát, majd pár perc pihentetés után már süthetjük is a kenyeret. A végeredmény talán egy picit a mi lángosunkra hasonlít (és a bosnyákok ustipciére), de a lángossal ellentétben, ha betartjuk a sütés szabályait, óriási hólyagok lesznek a kenyérkék belsejében. Sütés közeben egy szűrőkanál segítségével végig az olaj felszíne alatt kell tartanunk a kenyérkéket, ettől lesz lyukas a belsejük. A tészták a bennük növekvő levegő mennyiségétől erőteljesen próbálnak az olaj felszínére kerülni a fizika törvényszerűségének eleget téve, de legyünk mi az erősebbek és küzdjük le a felhajtóerőt. A kenyeret tálalhatjuk húsok mellé köretnek, de elkészíthetjük hozzá a kedvenc szószunkat, sőt fogyaszthatjuk édesen lekvárral, fahéjas cukorral, nutellával. A felhasználása igazán sokrétű. Én most egy fűszeres, szilvás chutney-t készítettem hozzá.

HOZZÁVALÓK A PURI KENYÉRHEZ

280 g It's us miklos universal mix liszt
6 g só
10 g Auchan étolaj
200 g víz

HOZZÁVALÓK A SÜTÉSHEZ

Auchan étolaj

HOZZÁVALÓ A FŰSZERES SZILVÁS CHUTNEYHEZ

600 g szilva
1 db lilahagyma
1 pici darab gyömbér
1 rúd fahéj
2 db csillag ánizs
1 evőkanál Auchan olívaolaj
2 teáskanál Auchan almaecet
1 db chili paprika
2 evőkanál Auchan méz

ALLERGÉNEK

1. A kenyérhez az összes hozzávalót mérjük ki egy keverőtálba és alaposan gyúrjuk össze. Egy konyharuhával takarjuk le, és pihentessük szobahőmérsékleten 10 percet.
2. A tésztából formázzunk dió nagyságú golyókat és nyújtsuk őket 2 mm vékonyra.
3. Egy kis méretű lábosban forrósítsunk fel olajat. Az olaj legalább 8 cm magas legyen a lábosban.
4. A kinyújtott tésztát tegyük a forró olajba. Pár másodperc után a tészta felemelkedik az olaj tetejére. Ekkor egy fém szűrőkanál segítségével tartsuk a tésztát az olaj felszíne alatt. Rövid idő elteltével a tészta közepében hatalmas levegő buborék keletkezik, érezni fogjuk, ahogy a tészta az olaj tetejére szeretne kerülni. Egészen addig tartsuk az olaj alatt, míg aranybarnára nem sül. Ekkor fordítsuk meg a puffancsot és süssük aranybarnára a másik felét is. Már nem kell az olaj alá nyomni, mikor a másik fele sül.

5. A szilvás chutneyhoz a szilvát mossuk meg, majd magozzuk ki. A hagymát vágjuk egész vékony csíkokra.

6. Egy serpenyőben az olívaolajat melegítsük fel, pár percig dinszteljük raja a hagymát. Majd adjuk hozzá a szilvát, a mézet és a fűszereket.

7. Pároljuk egészen addig, míg a szilva teljesen megpuhul, lekvár állagú lesz. Ekkor adjuk hozzá az almaecetet, ha szükséges ízesítsük még mézzel.

8. Tálaljuk a puffancs kenyereket a fűszeres, szilvás lekvárral.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!