

Bevallom őszintén, hogy nem tudom, miért és mióta számít a "**Zsúrkenyér**" a magyar húsvét jellegzetes termékének. Vidéki gyermekként abban nőttem fel, hogy az év folyamán soha máskor nem találkoztunk vele, de ilyenkor kötelező és elmaradhatatlan tartozéka volt az ünnepnek, mint ahogy a belőle készülő szalámis, csemegeuborkás, pirosarany pöttyös szendvicsek is. Az is jellegzetes volt, hogy a helyi boltban jó előre fel kellett íratni megrendelésre, nehogy ne jusson. Felnőttként viszont azzal szembesültem, hogy az üzletekben beszerezhető zsúrkenyerek valahogy mintha már nem lennének olyan finomak, mint mit megszokhattunk, így "magad uram, ha szolgád nics" alapon nekiálltam magam megsütni a húsvéti menü alappilléjét. Íme:

Hozzávalók: 47,5 dkg finomliszt (átszitálva), 2,5 dkg friss élesztő, 2 dl tej, 1 dl víz, 2 dkg vaj, 2 ek. cukor, 2 tk. só, egy kevés sikér (kb. 1 tk.)

Elkészítés: A tészta hozzávalóit a vaj, az élesztő és fél deciliter tej, 1 ek. cukor kivételével egy nagy tálba összemérem. Az élesztőt a fél deciliter cukros meleg tejben felfuttatom, és így öntöm a többi hozzávalóhoz. Amikor a tészta már szépen összeállt a dagasztás során az olvasztott vajat is hozzá adom, és beledolgozom, míg sima, rugalmas tésztát nem kapok. (A szokásos módon kenyérsütő gépben is összedagaszthatjuk.) Ha megkelt a tészta, finoman átgúrom, és lisztezett tepsire teszem a rúddá alakított tésztát. A sütőt előmelegítem 160-170 fokra. Egy pohár vizet is teszek az aljába, hogy odabent forró gőz képződjön. Addig a tészta pihen. Amikor visszanyerte a kelesztés előtti méretének dupláját, kiveszem a vizet, beteszem a tésztát, és kb. fél óra alatt készre sütöm. (A sütőből kivéve azonnal megkenem egy kis vízzel.)

