

Észak-Magyarország Flórája Faunája Alapítvány

KÖTTES SÜTEMÉNY (BASKÓI HAGYOMÁNY SZERINT)



Kelt tésztájú, többféle töltelékkel vastagon töltött, tepsiben sült házi jellegű sütemény. Felszíne aranybarnára sült és a felvert tojasos máztól csillogó. A kóttés tésztája fehér, könnyű, omlós és hosszan frissen maradó. Többféle töltelékkel készül, hagyományosan diós, mákos, almás, túros és kásás-béles (tejberizses) változatokat készítenek Baskón.

A termék elkészítése:

Felhasznált alapanyagok:

A tésztához:

- 1 kg liszt
- 20 dkg Ráma margarin
- 20 dkg cukor
- 4 db tojás
- 5-6 dl tej
- 1 db (50 g) élesztő
- 1 teáskanál só

A töltelékhez:

Túrós:

- 1,6 kg túró
- 6 tojás
- 20 dkg cukor
- 1 citrom reszelt héja
- 3-4 cs. vanília cukor
- ízlés szerint mazsola

Diós:

- 60 dkg dió
- 20 dkg cukor
- 1 citrom reszelt héja
- 2-3 cs. vanília cukor

Mákos:

- 60 dkg mák
- 30 dkg cukor
- 1 citrom reszelt héja (levét is bele lehet tenni)
- 2-3 cs. vanília cukor

Kásás:

- 1 liter tej
- 20 dkg rizs
- csipet só
- 20 dkg cukor

Az alapanyagokat összefőzni, mint a tejberizst, a kihűlt rizsbe belekeverni 2 tojást.

Feldolgozás módja, folyamata:

A margarint megolvasztjuk, a tejet megmelegítjük, de nem forraljuk. A tojásokat ketté vesszük, a fehérjét felverjük habnak, a sárgáját elkeverjük 1 dl meleg tejjel. A lisztet beletesszük a tálba, hozzáadjuk a teáskanálnyi sót és a 20 dkg cukrot. Összekeverjük és hozzáadjuk a felvert tojásfehérjét, 20 dkg olvasztott margarint, a tojássárgáját, a megfuttatott élesztőt és még annyi tejet, hogy könnyen dolgozható legyen. Aztán jól kidagasztjuk.

A megkelt tésztát lisztezett gyúrotáblára borítjuk, és négy egyforma (körülbelül két ujjnyi) vastagságú cipót formálunk belőle.

Tekercs készítésénél a cipókat egyenként kinyújtjuk és megkenjük töltelékkel, majd feltekerjük és a 4 tekercset tepsibe igazítjuk, általában egy 42x28x7,5 cm-es tepsit használunk. Tepsis sütemény készítésénél a 2-2 cipóból két tepsibe való alsó és felső tésztát nyújtunk, a tepsibe igazítva az alsó réteget, ráhelyezzük a tölteléket, majd ráterítjük a felső réteget.

A megtöltött tésztákat zsírozott tepsibe tesszük, egy kicsit még kelesztjük, aztán megkenjük a felvert tojással és megszurkáljuk villával. Betesszük az előmelegített sütőbe és tűpróbával ellenőrizve a tészta állapotát, 180 fokon aranybarnára sütjük.

Csomagolási mód:

Frissen tálalva

[A termék története](#)

A kőttes elnevezés mögött a kelt („kőtt”) tészta van, mivel a péksütemény tésztáját sütés előtt kelesztik. A helyi öregek elmondása szerint ez a fajta kelt tésztás sütemény jó száz éve a Felvidéken többfelé elterjedt volt. Parasztbélesnek is hívták, mert a szegény ember süteménye volt. Előállítás olcsó volt, a háznál megtalálható alapvető alapanyagokból könnyen elkészíthették ünnepnapokra, karácsonyra akár. Az egyszerű tésztát a változatos, finomabbnál finomabb töltelékek tették ellenállhatatlan csemegévé a gyerekek és a felnőttek körében egyaránt. Mai nap általában többféle töltelékkel készült kőttesek egyszerre kerülnek a terítékre, színes desszert kínálatot adva a Baskóra ellátogatóknak. Baskó település a Zemplénben, Abaúj-Hegyközben található, aprócska hegyi zsáktelepülés. Baskóra a 17. században a falu akkori urai ruszinokat telepítettek, a ruszin közösség körében közkedvelt süteménynek számított a kőttes, bár erre vonatkozóan pontos hivatkozásaink nincsenek. Szabadfalvi József: „Néprajzi tanulmányok a zempléni-hegyvidékről” című könyvében Bódi Erzsébet tanulmánya több helyen is említi a zempléni hegyvidékkel kapcsolatosan az édes kőttest, mint közkedvelt ünnepi eledelt. A baskói kőttes receptet Hegedűs Szilárdné Zsuzsa baskói lakos (születési év: 1965. 11. 05.) adatközlése nyomán rögzítettük, aki évtizedek óta készíti eszerint a hagyományos recept szerint a baskói kőttest.