

Tanulj sütni!



# PISKÓTA KAVALKÁD

SEGÍTSÉG A SÜTÉSHEZ





## MILYEN PISKÓTÁK léteznek a HAGYOMÁNYOS HÁZI sütik között?



Ha hiszed, ha nem a cukrász iparban és a házi sütik világában a piskóták fajtái teljesen eltérőek egymástól.

Mivel előbbinél a nagyüzemi termelés és az eltarthatóság, illetve az esztétika dominál, utóbbinál az ízre és az elkészítés könnyedségére kerül a hangsúly.

Ugye otthon nem szeret senki órákig tartó, bonyolult technikákkal készülő tésztákat készíteni. Ezért is alakultak ki a nagyon egyszerű piskóta fajták, és lettek kicsit mások, mint a nagyüzemi rokonaik. Hogy milyen különbségekre gondolok?

A kis konyhában leginkább sima piskóták készülnek, amit a cukrászat könnyű felvertnek nevez. A következő nagy kedvenc a kevert piskóta, vagy vajas piskóta, amit a szakma nehéz felvert néven készít. No és van a vizes piskóta még, ami a házi sütik világában például nagyon népszerű, ám a cukrászatban nem igazán felkapott tésztafajta.

A cukrász ipar ezen felül még elég sok piskótát megkülönböztet, viszont házi süti vonalon ezek nem kapnak nagy szerepet. Általában otthon készülnek még bögrés sütik, amik szintén egy bizonyos kevert tészta fajtát képviselnek, és nagy ritkán, de nekilátnak a háziasszonyok babapiskótát is készíteni, ami szintén egy külön piskótatészta fajta.

Az idei évben ezeknek a piskótáknak a készítését tanulhatod meg itt a sütőiskolában, méghozzá úgy, hogy mindegyik fajtahoz kiválasztottam egy nagyon népszerű házi sütit, és annak készítésével mutatom meg neked az alapokat.

## Mi kell a tökéletes süti készítéséhez?

Öt nagyon fontos dologra lesz szükséged ahhoz, hogy a piskótád, és persze más sütid is maga legyen a tökély!

1

### LEGYEN KEDVED A SÜTÉSHEZ!

Ha kényszerből állsz neki, akkor nagy eséllyel nem lesz remekmű a munkádból.

2

### LEGYEN ELÉG IDŐ az összeállításhoz, a sütéshez,

és minden más részfeladathoz. Kapkodva nem lehet finom és szép eredményt elérni.

3

### LEGYEN EGY HASZNÁLHATÓ RECEPTE!

Ha van bevált, akkor azzal dolgozz, ha pedig nincs, vagy még csak most tanulsz sütni, akkor előtte mutasd meg olyannak (akár nekem egy képernyőfotóval üziben), aki tud sütni. Hidd el, ez a pár perc sok kellemetlenségtől óv meg majd téged!

4

### NÉZZ SZÉT A SPÁJZBAN!

Annál kellemetlenebb dolog nincs, mint amikor sütés közben derül ki, hogy valami hiányzik. Olvasd végig a hozzávalók listáját és vedd össze a kamra tartalmával.

5

### LEGYEN MEGFELELŐ ESZKÖZÖD!

Bizony vannak olyan műveletek, amiket leegyszerűsíthetsz, megkönnyíthetsz egy-egy remek eszközzel. Nem kell mindent összehalmoznod, de egy alap eszköztárad azért jó, ha van összeállítva. Ehhez találsz segítséget is a honlapomon itt:

<https://www.tanuljsutni.hu/a-suti-sutes-legfontosabb-eszkozei/>  
Minden megvan? Mi hiányzik? Ha minden oké, akkor kezdhetjük!



# Mi számít PISKÓTÁNAK?

Ha nagyon egyszerűen akarjuk definiálni, akkor az az édes tészta, ami kihabosított tojással készül.

## A PISKÓTÁBA A TOJÁS A KÖVETKEZŐ MÓDOKON KERÜLHET:

- vagy csak a fehérje van felferve, cukor nélkül, illetve cukorral
- vagy a sárgája is ki van habosítva cukorral
- vagy az egész tojás van habosítva.

Utóbbi a kevert tészták készítésekor alkalmazzuk.

## MILYEN PISKÓTÁKAT ISMERHETSZ?

Tudnod kell, hogy a konyhában és a cukrászatban teljesen más piskóta fajták vannak elterjedve, illetve más néven nevezzük őket otthon, és másként az üzemben. Utóbbira most nem térek ki, hiszen a sütőiskolában hagyományos házi sütitet tanulhatsz készíteni, ezért most inkább az itt ismert piskótákról írok neked.

Vannak a sima, vagy alap piskóták. Ezek készülhetnek vagy csak felvert fehérjével, vagy úgy, hogy a tojás sárgája is ki van habosítva.

A következő a vizes piskóták csoportja, ami nagyobb anyaghányaddal készül, vagyis egy tojáshoz több lisztet és cukrot számolunk, valamint langyos vizet is adunk a tésztához.



Ezekkel a piskótákkal csodálatos tortákat tudsz készíteni. Jól megtartják formájukat, viszont rugalmasak és jól tölthetők.

A harmadik a kevert tészták csoportja, ami több liszttel és cukorral készül, valamint zsiradékot tartalmaz. Utóbbi belekerülhet lágynak, folyékonyan egyaránt.

Ezek a sütit a bögrés sütit, a muffinok, gyümölcskenyerek, és a sütőporral lazított kuglófok tésztái.

Ezeket a kevert piskótákat dúsíthatod majd olajos maggal, aszalt vagy friss gyümölccsel és ízesítheted különböző fűszerekkel.

Utóbbi két tésztával is foglalkozunk majd a későbbiekben, de először jó, ha az alapokat sajátítod el.

## A piskóták készítésének legfontosabb szabálya!

Ahhoz, hogy a tésztád jól sikerüljön, ne legyen fojtós és ne is essen össze, a hozzávalókat pontosan kell kimérned.

A kanál egy elég pontatlan mérőeszköz, mert szinte minden háztartásban akad kisebb, nagyobb méretű. Ha evőkanállal méregetsz, akkor akár fél dkg különbség is lehet egy-egy kanálnyi liszt vagy cukor mennyisége között, ez pedig befolyásolja majd a tészta állagát. A másik, ami jellemző. Másként méred a hozzávalót, ha tele a doboz, és másként, ha alig van benne. Előbbinél hajlamos mindenki bőven mérni, mert van hozzávaló bőven, had legyen belőle csak abban a tésztában dögi-vel. Viszont ha kifogyóban a tároló, és nincs mivel után tölteni, akkor a csapott kanál is kihozza a mennyiséget, mert ilyenkor kerül elő az elég lesz hozzá szemlélet.

**Piskóta készítésekor ne kanállal mérd a hozzávalókat!**  
**Használd mérleget!**



Arra kérek, ha nem akarsz újra sütni a tésztát, vagy bosszankodni, hogy miért nem sikerült a piskótád, hiszen a múltkor olyan klassz volt, akkor hagyd abba a kanalazgatást és vedd elő a mérleget.

A pontos munka mindig meg hozza a kívánt eredményt. Sütit sütni pedig csak így lehet!

# A tepszi bélelése piskóták sütéséhez

Ha ezt a fajta tésztát készülsz sütni, akkor érdemes a tepsidet mindig teljesen kibélelned sütőpapírral, több okból is.



## HOGY MIÉRT?

Egyik, hogy a piskóta nagyon szépen oda tud égni a tepszi aljára, hiába vajazod, lisztezed azt ki vastagon. A másik, mert sütéskor a tészta akár a duplájára is feljöhethet, és ha ott sül oda a tepszi oldalához, ahol nincs papír, akkor elszakadhat a tészta, amikor emeled ki belőle. Azért is érdemes hagynod teljesen a peremen túllógni a sütőpapírt, mert a többletet tudod rögzíteni fém csipeszekkel a tepszi oldalán, az pedig így nem csúszkál majd a tepsiben, pláne nem sül bele a tésztába. Ezen felül a sütés végén fel tudod hajtani, és ezzel együtt ki tudod emelni a piskótát a tepsiből úgy, hogy sem te, sem pedig a tészta nem sérül meg. Fém csipeszeket kapsz papír-írószer boltban. Érdemes belőle tepsinként 4-8 db-ot tartanod, nagyobb méretűeknél esetleg többre lehet szükséged, mert az edényed fala hosszabb. A jól kibélelt tepszi még egy nagyon jó tulajdonsága, hogy nem kell órákig áztatni, sikálni sütés után, hanem csak gyorsan átmosod és máris letudtad a sütés eme nemszeretem részét. Ha esetleg aggódnál, hogy a tepszi oldalára kihajtott sütőpapír lánggra lobban, akkor megnyugtatlak, nem fog, ugyanis a gyulladáspontja 260°C, ilyen magas hőmérsékleten pedig nem sütünk semmilyen süteményt.



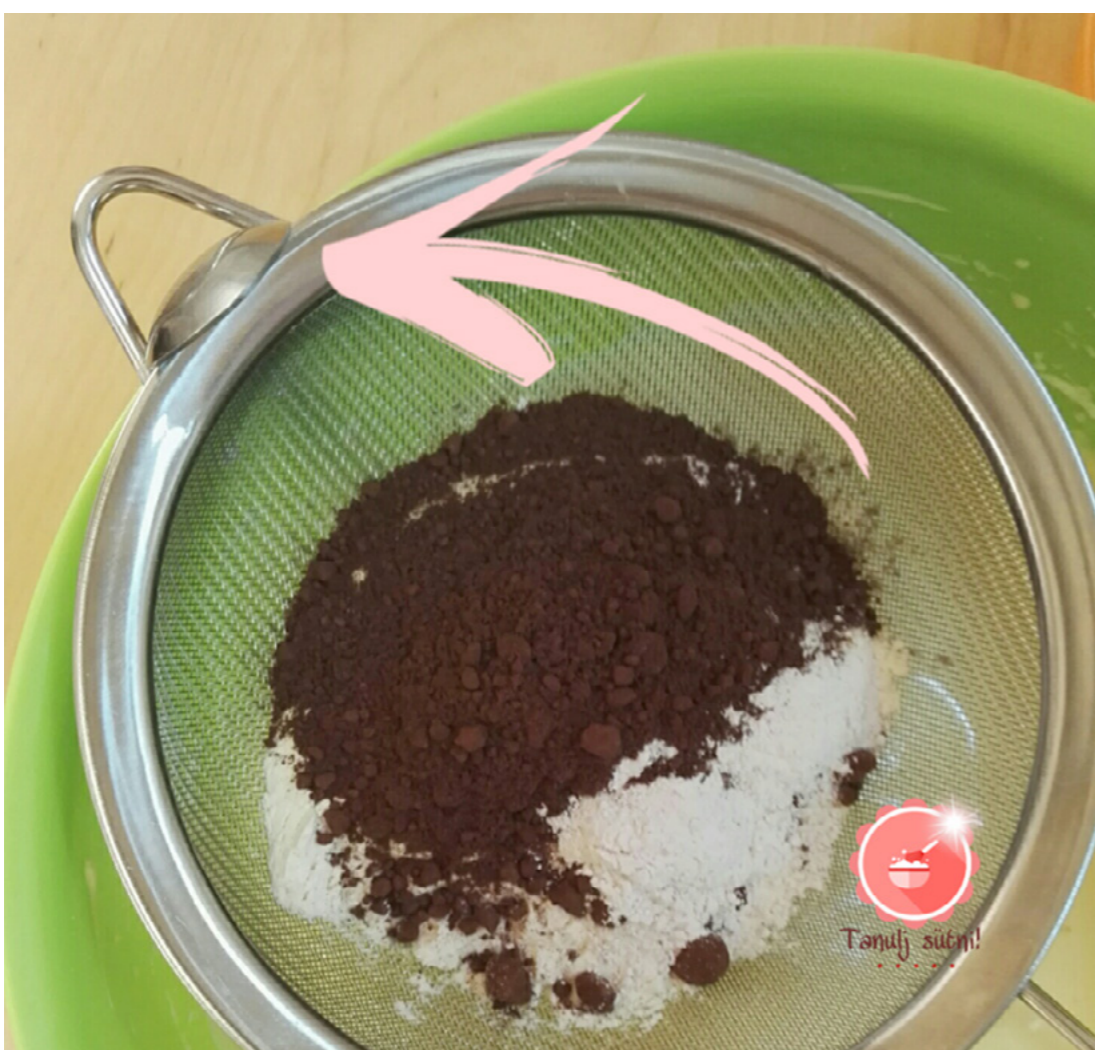
## A kiskanál TRÜKK

Sokszor előfordult már veled is, hogy a szitád nem állt meg a tálad szélén?

Aztán lehetett ügyeskedni, mit fogj a harmadik keziddel, ami ugye nincs.

Egyszerű kis trükk, ha a szitád fülébe dugsz egy kiskanalat, az segít, hogy a szita ne csússzon bele a keverőtáladba.

Ha mindent bele öntöttél, vedd ki a fülből a kiskanalat és használd a szitát a rendeltetésének megfelelően. Utóbbira most nem térek ki, hiszen a sütőiskolában hagyományos házi süteket tanulhatsz készíteni, ezért most inkább az itt ismert piskótákról írok neked. Vannak a sima, vagy alap piskóták. Ezek készülhetnek vagy csak felvert fehérjével, vagy úgy, hogy a tojás sárgája is ki van habosítva.



# Tortaformák és méretük

Egy kis segítség ahhoz, hogy tudd, mekkora a kicsi, a közepes és a nagy tortaforma, no és azt, hogy hány tojásos piskótát tudsz benne sütni biztonságban úgy, hogy az nem fut túl a peremén, illetve át is sül az szépen.

**Kicsi**  
8 szeletes

16 CM ÁTMÉRŐ

3-5 TOJÁSOS  
FELVERT TÉSZTA

**Közepes**  
16 szeletes

22 CM ÁTMÉRŐ

5-8 TOJÁSOS  
FELVERT TÉSZTA

**Nagy**  
22 szeletes

26 CM ÁTMÉRŐ

8-12 TOJÁSOS  
FELVERT TÉSZTA

## Melyikben hány tojásos tészta készülhet?

Mentsd le a képet nyugodtan a gépedre innen:  
<https://www.tanuljsutni.hu/a-kiskanal-trukk/>  
vagy írd ki a receptfüzetedbe az adatokat!



3-5

5-8

8-12

## Tepsi választása piskóták sütéséhez

- **MELYEK A LEGFONTOSABB SZEMPONTOK?**  
Először is, a tepsi legyen elég vastag falú. Mert minél vékonyabb anyagból készül, annál biztonságosabb, hogy megég benne a sütid.
- **LEGYEN MEGFELELŐ MÉRETŰ, VAGYIS FÉRJEN BE A SÜTŐDBE**  
Sokszor megtörténik, hogy otthon derül ki, hogy a tepsi túl hosszú, széles és nem fér el. Főleg a sütőlapok és a nagyméretű tepsi választásakor fordul elő.
- **LEGYEN ELÉG MAGAS AZ OLDALA**  
Annál kellemetlenebb nincs, ha kinő belőle a süti sütéskor, sőt, ha még le is folyik az oldalán.
- **BIZTONSÁGOSAN MEG TUDD FOGNI**  
Ha be tudsz olyan tepsi-t szerezni, amiknek van fülük, na, az a legjobb. Ha nem, akkor szintén a magas fal lesz a lényeg, hogy meg tudd azt fogni úgy, hogy ne lógjon bele az ujjad a tészta-ba.
- **AMI PEDIG KEVÉSBÉ FONTOS:**  
A bevonata. Használhatsz zománcos, teflonos, kerámia bevonatút egyaránt, ezt rád bízom.  
Egyet tanulj meg!  
Jól kibélelni sütőpapírral!  
Akkor teljesen mindegy lesz a bevonata, hiszen nem fog benne odaégni a sütid.
- **BEFOLYÁSOLJA-E A BEVONAT A SÜTÉST?**  
Részben. Hiszen egy kerámia bevonatú tepsi vastagabb lehet, mint egy sima zománcos. Ebben az esetben lassabban melegszik át, viszont tovább tartja a hőt, és erre is figyelned kell.



A vastag falú tepsi-ben a piskóták alja világosabbra sül, a sütési idő viszont pár perccel több lesz, ha ebben készíted a tészta-t.

A sütőiskolában minden oktatóanyaghoz zománcozott tepsi-t használok, egyrészt mert ezek a legkönnyebben beszerezhető-k, másrészt mert nagyanyáink is ebben sütöttek annak idején csodás házi süti-t, mindenféle extra bevonat nélkül.  
Piskótát is remekül lehet bennük sütni, tökéletesen megfelelnek a célnak.

Legyen belőle otthon kicsi, közepes és nagyméretű egyaránt, és ha duplán tartasz belőlük, akkor még könnyebb lesz a sütés.  
Hogy miért, az a későbbi oktatóanyagokból kiderül.

# A sütő beállítása *piskóták* sütéséhez

A háziasszonyok két táborra osztoztak az utóbbi évtizedekben.

A gázsütős és a légkeveréses villansütős csapatra.

Mivel most a sima, vagy alap piskóta sütését tanuljuk, így ezzel a témával kapcsolatban feszegetem meg a sütőajtót.

## 1 MI A LEGFONTOSABB MINDKÉT SÜTŐ ESETÉBEN?

Hogy piskóta sütés előtt mindig melegítsd be azt!  
Mert bármilyen sütőt is használsz, ha nincs előmelegítve, a tésztád nem fog sikerülni, ugyanis a piskótának meleg kell, hogy fel tudjon jönni és gyorsan meg is tudjon benne szilárdulni a fehérjeváz. A hideg sütőben a tészta nem emelkedik meg, csak ragacsos massa marad, még akkor is, ha időközben a külseje kérget és színt is kap.

## 2 HÁNY FOKOSRA MELEGÍTSD BE A SÜTŐT?

Piskótát 180°C-on sütünk, légkeverés használata esetében viszont mindig vonj le egy tízest a megadott hőmérsékletből, mert a megkevert levegő gyorsabban átmelegíti a tésztát és a tepsit is, így elég neki a 170°C-is a sütéshez.

## 3 HOVÁ KERÜLJÖN A RÁCS?

Légkeveréses sütő esetében a piskótát középen süsd, hogy mindenhol egyenletesen átjárja a levegő. Gázsütő esetében ez változó. Középső rácson érdemes készíteni, de ha erősen süt a sütőd (ugye ez ellen tettek nagyanyáink be egy cserepet a sütőbe, hogy eloszlassák a hőt, illetve hogy megakadályozzák, hogy a tészta alja kérgesre süljön), akkor tedd a legfelső rácsra inkább.

## AMI NAGYON LÉNYEGES MÉG!

### SÜTÉS KÖZBEN NE NYITOGASD A SÜTŐT!

Mert a piskóta összeesik a beáramló hideg levegőtől. Mindegy milyen tűzhelyben sütöd, ezt egyik sem küszöböli ki.

## HONNAN TUDOD, HOGY MEGSÜLT A PISKÓTÁD?

Hát a legegyszerűbb, ha az orrod után mész, és ha már kezded érezni a tészta illatát, akkor esetleg rákukkantatsz, hogy hogy is áll a sütid.

Persze lesznek még más jelek is, de erről majd kicsit később, a sütésről szóló posztoknál.

Tipp: ha üvegajtós tűzhelyed van, de nincs benne sütővilágítás, akkor legyen kéznél zseblámpa, a leskelődéshez. Tökéletesen be tudsz vele lesni a sütőbe ajtónyitogatás nélkül is.



A sütő választásáról találsz még egy cikket a honlapon, olvasd el azt is kérlek, itt:

<https://www.tanuljsutni.hu/a-suto-hasznalata/>

# Mivel kevered A HABOT?

## Avagy a robotgép választásának fontos szempontjai

Erről írtam az A SÜTI SÜTÉS 14 ARANYSZABÁLYA című könyvemben, az Alapvető eszközök fejezetből olvashatsz most egy részletet.



„Kézi robotgépből millió féle kapható. Amire érdemes odafigyelned a választásakor:

1

A keverőszerű ne jöjjön ki belőle egy erősebb rántással, amikor azt behelyezted. Ezt már a boltban is tesztelheted, belepattintod a szárat, és ha könnyen ki tudod őket a helyükről húzni anélkül, hogy a felső gombot megnyomnád, ami ugye kilöki a szárat a foglalatból, akkor azt a modellt hagyd ott, mert nagy esélye van, hogy ha sűrűbb tésztát vagy krémet keversz vele, akkor az ki fog jönni a helyéről használat közben, ez pedig balesetveszélyes.

2

Legalább 250-300 Wattos teljesítményű gépet válassz, mert az ennél kisebbek bizony nyögnek már egy krémalap kikeverése alatt is, ami pedig a motor leégéséhez vezet igen gyorsan.

3

A keverőszerűk fémből legyenek, és a habverő szár ne műanyag foglalatba legyen beillesztve. Ezek a műanyag részek nagyon gyengék, és elpattannak a használat során, így gyakorlatilag használhatatlanná válnak, ha a szár eltörik ezen a ponton, mert mint tudjuk, a szárat még véletlenül se kompatibilisek más gépekkel, külön pedig lehetetlen őket kapni. Inkább válassz már eleve csak fémből készült keverőszerűs modellt.

4

Legalább 3 fokozatot tudjon a géped, egy alacsony, egy közepes és egy magas fordulatot. Ha ennél többet tud az jó választás, ha nem, akkor hagyd a polcon.

5

Az is nagyon hasznos, ha megnézed, milyen hosszú vezetékkel készül, hiszen az is lehet, hogy otthon egy konnektorig se fog elérni, ezért már a vásárláskor be kell szerezned egy hosszabbítót. Azért legyen legalább 1 m hosszú vezeték rajta, mert így elkerülheted, hogy esetleg folyadék folyjon a hosszabbítód alá, vagy épp mindenestől beleessen a tészta keverékbe, ami pedig áramütést okozhat.”

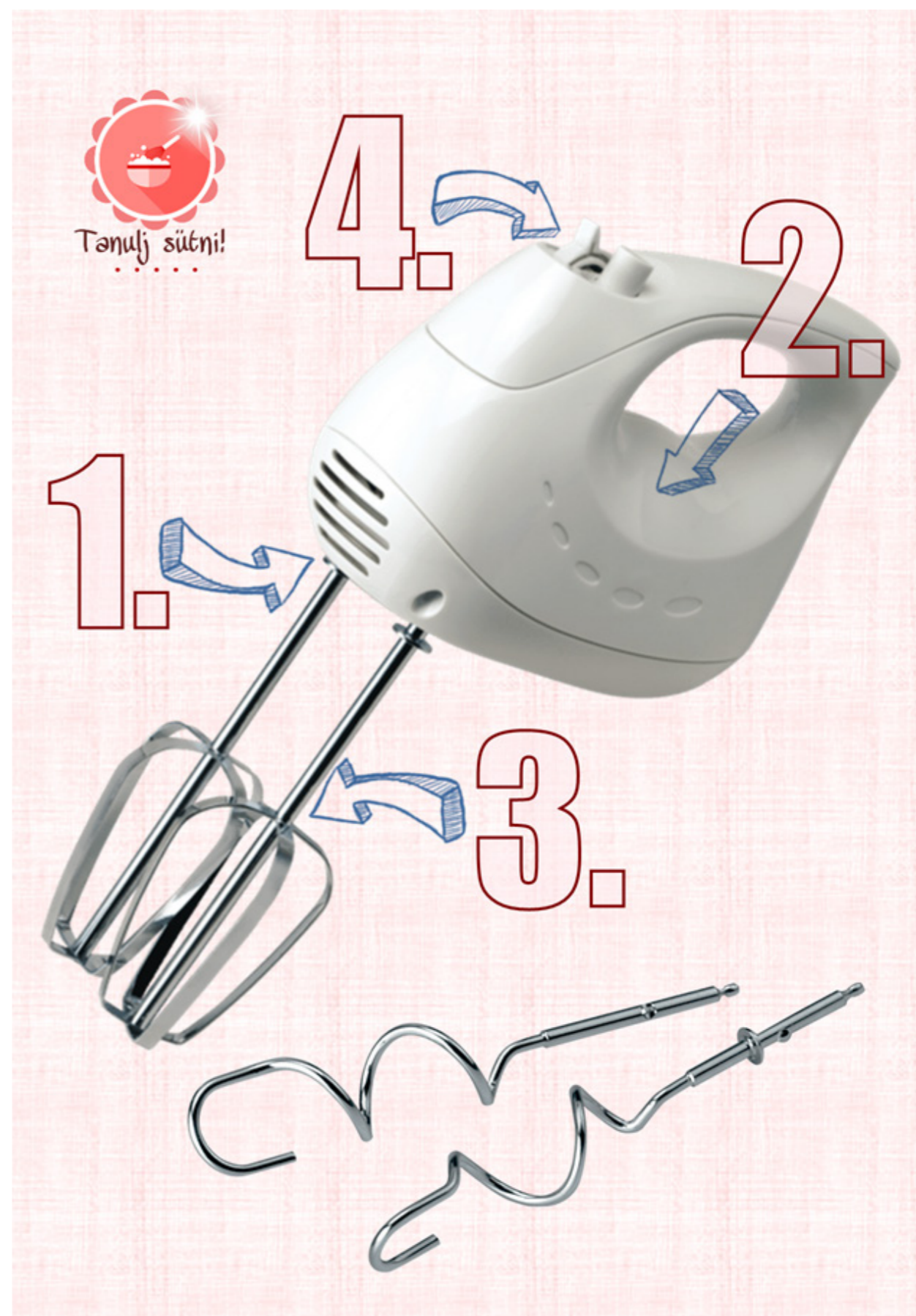


Számos más praktikával is találkozhatasz a 130 oldalas, keménykötésű, 14 fejezetből álló sütős könyvemben, ami telis-tele van cukrász fortélyokkal és sütési praktikákkal.

A könyv elérhető a Sütőiskola honlapján, itt megrendelheted:

<https://www.tanuljsutni.hu/termek/a-suti-sutes-14-aranyszabalya/>

Legyen belőle a polcodon, hogy még jobban menjen a házi sütik készítése!



# ANYAGHÁNYAD #1

## A tojás-liszt aránya

# #1

Ha alap, vagy sima piskótát készítesz, akkor mindig mérd ki a hozzávalókat hozzá pontosan. Hogy miért arról egy korábbi írásomban olvashatsz itt:

<https://www.tanuljsutni.hu/piskotak-keszitesenek-legfontosabb-szabalya/>

Elég ennyi liszt hozzá?

Igen, a piskóták egyik alapszabálya, hogy 2 dkg-nál többet ne adj hozzá tojásonként, mert a tészta sűrű és fojtós lesz tőle.

Akkor se tegyél bele több lisztet, ha nagyobb mennyiségű tojásból készíted a tésztát.

Ha kisebb, vagy nagyobb tojásokat használsz, akkor se növeld, vagy csökkentsd a liszt mennyiségét.

Legyen ez „piskóta szentírás”!

Tojásonként ez az arány, ha sima piskótát készülsz sütni.

Ha kakaóport adsz a tésztához, akkor a kakaó mennyiségét mindig vond ki a liszt mennyiségéből, ne pedig hozzáadd pluszban, mert a kakaópor le fogja húzni a piskótát, az pedig egy sűrű és masszív tésztát eredményez a sütés végére.

Mérleget elő, kanalat pedig csak a kiszedéshez használj!

További fortélyok a többi hozzávalóról is a SPÁJZ-BLOGBAN:

<https://www.tanuljsutni.hu/spajz-blog/>

## Piskóta készítésekor

**1  
tojáshoz**

**2 dkg  
finomliszt**

**Nem púpozva,  
kidekázva!**



# #2

## Piskóta készítésekor

**1  
tojáshoz**

**2 dkg  
cukor**

**Sem több,  
sem kevesebb!**



# ANYAGHÁNYAD #2

## A tojás-cukor aránya

Piskóta készítésekor egy tojáshoz 2 dkg cukrot kell kimérned!

Ne legyen több, se kevesebb, mert a nagyobb mennyiség le fogja húzni a piskótádat, az alja pedig sötétre sül, mert a cukor ott lesz több és az a tésztában megkaramellizálódik.

A kevesebb cukortól lazább lesz a tészta, és amikor szétvágod betöltéskor, akkor össze fog nyomódni, mert nem lesz elég erős a szerkezete.

Nem véletlenül kísérletezték ki nekünk elődjaink ezeket a mennyiségeket, éljünk az adott tudással és használjuk ki azt.

Ha alap, vagy sima piskótát készítesz, akkor mindig mérd ki a többi hozzávalót is pontosan hozzá.

Hogy miért arról egy korábbi írásomban olvashatsz itt: <https://www.tanuljsutni.hu/anyag hanyad-tojas-liszt-aranya-piskotakhoz/>

Piskótákat és abból készülő házi süteket pedig tanulj velem sütni a Sütőiskola Tanuló Klubjában, itt: <https://www.tanuljsutni.hu/csatlakozz-te-is-a-sutoiskola-klubjához/>



# PORCUKOR vagy KRISTÁLYCUKOR?

*Melyikkel készüljön  
a piskóta?*

A cukor a tojásban levő nedvességtől elolvad, amikor azt hozzáadod, viszont nem mindegy, hogy mennyi idő alatt. Minél kisebb a cukor szemcséje, annál hamarabb oldódik fel benne.

Ez azért fontos, mert a tojás kihabosításának van egy időbeni határa, vagyis nem keverészheted a végtelenségig, különben szétesik az.

Ha kisebb mennyiségből sütsz piskótát, akkor azt javasolom, készítsd porcukorral. (2-4 tojás felhasználásakor), nagyobb mennyiségnél már dönthetsz, az alábbi szempontok szerint.

Ha porcukorral készíted a piskótát, akkor az egy sűrűbb masszát fog eredményezni, ugyanis a porcukortól a fehérjehabban a légbuborékok kisebbek lesznek. Ez azért van, mert a kisebb szemcsék sokkal jobban elkeverednek a habban, emiatt pedig kisebb légbuborékok tudnak köztük keletkezni.

A kristálycukor használatakor a fehérjehab sokkal lazább lesz, nagyobb légbuborékok keletkeznek benne, viszont figyelned kell rá, hogy a cukor a kihabosítás végére teljesen felolvadjon benne, különben le fog a tészta aljára ülni és attól megég a sütid, illetve alul sűrűbbé válik.



Receptgyűjtemény:

<https://www.tanuljsutni.hu/meli-receptjei-mini-videokkal/>

Az oktatóanyagokban minden tésztát kristálycukorral tanulsz meg elkészíteni azért, hogy megtanuld a tojásfehérje habosítás minden fortélyát, illetve ezek a hagyományos házi sütemények, amelyeket most megtanulhatsz sütni a receptgyűjteményből, eredetileg is ezzel készültek, hogy egy lazább tészta adja meg nekik az alapot.



## Ezért ilyen a SZILIKONOS KEVERŐLAPÁT alakja

*Tudtad?*

A szilikonos keverőlapátnak azért ilyen szépen kihegyesített a csücske, hogy könnyebben oda tudd vele a piskótamasszát igazítani a tepszi sarkaihoz.

További tippek és fortélyok a **SÜTŐISKOLA TANULÓ KLUBJÁBAN** itt:

<https://www.tanuljsutni.hu/csatlakozz-te-is-a-sutoiskola-klubjához/>

# A TOJÁS feltörése

## Eszközök, és a feltörés módja

### 1 A TOJÁST FELTÖRHETED AZ ASZTALON.

Óvatosan odakocantva, mert ha nagyon odacsapod, akkor a tojás héja szilánkosra törik, és a darabok belekerülnek a tojásba, amikor a héjat próbálsz szétfeszíteni az ujjaiddal. Ráadásul, ha nagyon odacsapod, akkor nem tudod szépen kettényitni a héjat, és az pedig megnehezíti majd a műveletet.

**AMIT NE TEGYÉL:** ne az asztal alján csapd fel a tojást! Mert ha nagyon odaütöd, bizony teleszaladhat a markod a tartalmával, vagy épp elejtheted azt.

Mindig úgy dolgozz, hogy lásd a műveletet.

### 2 TÁL VAGY EDÉNY SZÉLÉHEZ ODAÜTVE

Ez a legjobb megoldások egyike, mert a vékony élhez ütve a tojás héja szépen megreped és könnyebb lesz felnyitni. Ha így dolgozol, akkor az edényedet fogd meg, nehogy felboruljon, mikor hozzákocintod a tojást.

**AMIT NE TEGYÉL:** ne nagy erővel üsd oda a tojást! Inkább kisebb koccintásokkal dolgozz, úgy elkerülöd, hogy kicsússzon a kezedből vagy esetleg darabokra törjön.

### 3 TOJÁS SZÉTVÁLASZTÓVAL

Jó kis eszköz, de csak friss tojás esetében működik. Tudnod kell, hogy minél frissebb a tojásod, annál könnyebb úgy szétválasztanod, hogy ne sérüljön meg a sárgáján a burok. A több napos, netalán hetes tojás belsejében az is előfordul, hogy a sárgája hozzátapad a tojás belsejében levő hártáához, és feltöréskor felszakad emiatt.

Erre a két dologra figyelned kell, amikor felnyitod a tojást, és amikor ezt az eszközt használod.

A szétválasztón van egy kis pöcök, ahhoz kell a tojást hozzákocintani, és a héjon keletkezik egy rés, ebbe már könnyen bele tudsz nyúlni.

### 4 KÉS FOKÁVAL TÖRÖD FEL A HÉJAT

Aki már gyakorlottabb, az ezzel a módszerrel is megrepesztheti a tojást, de nagyon kell figyelni, mert ha túlszalad a kés, akkor a sárgáját szétszakítja.

Alternatív megoldás, lehet használni, de inkább maradj az edény szélénél, az a legbiztosabb módszer.

Legyen kéznél még kéztörölő és szemeteszák a tojás héjának, illetve, hogy ha esetleg lefolyik a tojás tartalma, akkor legyen mivel feltörölnöd.



# A sütőpor KIVÉGEZHETI a piskótád

Jóóóó, kicsit hatásvadász lett a cím, de valahol igaz, amit most ideírtam. • • • • •  
Ugyanis. A sütőpor nem csak jótékony hatással lehet a tésztára, hanem ki is végezheti • • • • •  
azt rendesen, mégpedig akkor, ha nem méred ki a mennyiséget belőle pontosan. • • • • •

## DE MIÉRT IS?

Mert a sütőportól a tésztában széndioxid termelődik a hő és egyéb kémiai hatások következtében, ettől pedig az szépen megemelkedik.

Ám a túl sok gáztól a tésztában nagy üregek keletkeznek, ezek pedig szó szerint szétszaggatják, szétrobbantják benne levő fehérjevázat, ami nem más, mint a tésztában levő buborékok burka, mert azok nem képesek egy bizonyos idő után tovább tágulni, illetve egymáshoz kapcsolódni.

Azonban a széndioxid és az oxigén továbbra is jelen lesz a tésztában, hiszen a hozzávalók között megreked.

Te nagy boldogan lesed a sütő ajtaján keresztül a sütit, hogy váóó, milyen hatalmasra feljött, és ez csúcs, ám amikor kiveszed, és a tészta visszahűl, a gázok pedig a hűtéstől összehúzódnak benne, a piskótád összerogyik és ráncos lesz, mint egy leeresztett lufi.

## Piskóta készítésekor



**1  
tojáshoz**

**1 g  
sütőpor**

**Pontosan  
kimérve!**



## AKKOR MI A TEENDŐ?

Bizony a sütőport is ki kell mérni, mégpedig grammra pontosan.

Egy tojáshoz (tojás méretétől függetlenül, de ha lehet, akkor M-es tojással dolgozz) 1 gramm!! a megadott mennyiség.

Ennyi az, amitől a tésztád szépen megemelkedik, de nem keletkezik tőle annyi gáz, hogy az szétdurrantsa a piskótádat.

## Tehát

**3 tojáshoz**

**3 GRAMM**  
(NEGYED CSOMAG)

**6 tojáshoz**

**6 GRAMM**  
(FÉL CSOMAG)

**9 tojáshoz**

**9 GRAMM**  
(HÁROMNEGYED CSOMAG)

**12 tojáshoz**

**12 GRAMM**  
(EGY CSOMAG)  
**SÜTŐPORT ADJ,**  
**TERMÉSZETESEN,**  
**HA 12 GRAMMOS**  
**KISZERELÉST HASZNÁLSZ**

A sütőpor megtévesztő.

Kis mennyisége miatt hajlamosak a háziasszonyok úgy gondolni, jó, ezt már nem hagyom meg, mit számít, és zuttyantják bele a maradékot a sütitbe.

A legtöbb esetben ez szokott a piskóta készítés legnagyobb hibája lenni.

Kérlek, hogy minden hozzávalót mérd ki pontosan, és úgy készíts sütit!

# Hogyan habosítsd A TOJÁSFEHÉRJÉT a piskótához?

Először is tudnod kell, hogy a fehérjét jó, ha a cukorral habosítod ki, ha piskótát készítesz, ugyanis a cukornak el kell olvadni, hogy ne üljön le majd a tészta alján.

Az olvadáshoz pedig nedvesség kell, amit a fehérje tud biztosítani ehhez.

Másrészt, a tojásfehérje habot kisebb eséllyel vered túl, ha cukorral vered fel, mert az segít jelezni, hogy a hab épp milyen állapotban van.

## MIKOR KERÜLJÖN BELE A CUKOR A FEHÉRJÉBE?

A legjobb, ha akkor, ha már picit felverted a fehérjét, mert így már fellazult az egy kicsit, de belekerülhet a legelején is. Egy a fontos, hogy ne hagyd olvadni a cukrot a fehérjébe öntve, mert sokkal nehezebben fogod tudni kihabosítani a keveréket.

Beleteheted egyben is, vagy apránként adagolva a cukrot, utóbbinál könnyebben felveszi a hab azt, és kisebb az esélye, hogy az egész leül a tál aljára.

## HOGYAN DOLGOZZ?

A fehérjét egyenletesen keverd úgy, hogy a robotgépet és a tálat, úgynevezett bolygó mozgással, egymással szemben forgatod. Ne kavargasd összevissza, mert a habot csak összetöröd.

Tartja a mondás azt is, hogy a piskótát csak egy irányban szabad keverni. Részben igaz, bár a hab nem tudja, merre van a balra és a jobbra, de pont ezért van ez a kis íratlan szabály, hogy ne törd össze a habot.

## HONNAN TUDOD, HOGY TÚLVERTED A FEHÉRJÉT?

Először is az egész hab elkezd szétesni, kis darabok válnak le róla.

A másik jele, hogy alul levet ereszt. Az bizony nem a cukor, sajnos ilyenkor már a fehérje szerkezete annyira roncsolódik, hogy nem tudja a nedvességet megtartani.

Ebben az esetben ne használd fel a tojást, mert biztos, hogy a tészta nem fog feljönni, az egész alján össze fog állni a többi hozzávaló, vagyis konyhanyelven, szalonnás lesz a piskóta.

A műveletet Klubtagként oktatófilmen meg tudod nézni az oktatóanyagokban, hogy pontosan tudj dolgozni. Itt:

<https://www.tanuljsutni.hu/csatlakozz-te-is-a-sutoiskola-klubjához/>

## MIKOR KÉSZÜLT EL A TOJÁSHAB?

4 jele van, hogy a fehérjehab tökéletes:

1

A robotgéped elkezd kicsit nehezebben mozogni a habban, tehát az besűrűsödött.

2

Fényes lesz a felülete, vagyis a cukor teljesen elolvadt benne.

3

Ha kiemeled belőle a keverőszára, akkor azon pici csúcsban megáll a hab, és nem nyúlik el, nem hajlik meg.

4

Ha a tálat megdöntöd, abban nem folyik a hab, hanem megáll benne.



# Miként kerül a tojás sárgája a piskótatésztaába?

Jogosan merül fel benned a válasz: hogyan-hogyan, hát belekeverem és kész...

## AZÉRT NEM TELJESEN ÍGY VAN!

A tojás sárgája két módok kerülhet a tésztába, vagy **EGÉSZBEN**, vagy pedig **KIHABOSÍTVÁ**.

Utóbbinál a műveletet a receptben megadott cukor mennyiségének egyharmad részével kell végezned, és addig kell dolgoznod, amíg a habban a cukor el nem olvad, illetve szép világos krémszínű nem lesz a keverék.

## MI A KÜLÖNBSÉG EGYIK ILLETVE A MÁSIK MÓD ESTÉBEN?

Ha egészben adod a sárgáját a habhoz, akkor a tészta szaftosabb marad, nem szárad ki annyira, és a felülete is sokkal simább lesz.

A habosított sárgájával viszont plusz levegőt viszel a tésztába, amittől az még könnyebb lesz, így akár a sütőport is kihagyhatod belőle.

Utóbbit csak akkor alkalmazd, ha egyszerű alap piskótát készítesz, mert így a tészta szép szivacsos szerkezetű lesz, azonban, ha ízesíted az alapreceptet, akkor inkább egészben kerüljön a sárgája a masszába, és használj sütőport is a tészta készítéséhez.



# Miért fontos a lisztet átszitalnod a piskóta készítésekor?



Alapjában minden esetben érdemes a lisztet átszitalni felhasználás előtt, mert lehet benne idegen anyag, lehet csomós, és bizony, ha valami beleköltözött, azt is ki tudod így azonnal szűrni.

A piskótánál viszont különösen lényeges az átszitalás, ugyanis ezzel még plusz levegőt juttatsz bele, így még lazább, még szivacsosabb lesz a szerkezete.

Ezen felül a piskótát nem lehet a végtelenségig keverni, mert összetörod a habot, így a liszt semmiképp sem lehet benne csomós, mert azt bizony nem tudod szétkeverni benne csak maximum a hab rovására. A csomók pedig a tésztában nem tűnnek el, és ilyenkor van az, hogy szeleteléskor egy-egy kis fehér göböcske előkerül a sütiből.

Használj a művelethez szitát, és figyelj rá, hogy ne legyen ugyanakkora vagy nagyobb, mint a keverőtálad, mert mellé fogod szórni a lisztet belőle.

# Hogyan állítsd össze a piskótatésztát?

Miután a tojásba belekerült a liszt, sütőpor, esetleg kakaópor, akkor terítsd azt el a tetején majd egy leverő lapát segítségével forgasd bele.

A műveletet középről kifelé, alulról felfelé végezd, és közben forgasd a tálát.

Robotgéppel is belekeverheted a masszába, de nagyon figyelj, és alacsony fokozaton dolgozz, mert kicsaphatod a lisztet az edényből, illetve a habot nagy fordulattal szintén lekeverheted.

Nekem az a tapasztalatom, hogy ha kézzel keverem el a száraz hozzávalókat benne, kevésbé töröm össze a habot, a tészta pedig szivacsosabb lesz. Viszont van, amikor előkerül a robotgép, mert nem tudom szépen összedolgozni kézzel a hozzávalókat.

Mindkét módszerrel szép piskóta tésztát kapsz, próbáld ki ezt is, azt is.

Utána mehet a tepsibe, majd a sütőbe.



# Mit jelent az, hogy lekevered a tojásfehérje habot?

Piskóták készítésekor a tojásfehérje hab készül el elsőként, és ahhoz adódik hozzá a többi hozzávaló.

Ha azokat hosszasan kevered a habhoz, akkor az összetörik, vagyis kimegy belőle a levegő.

Minél több és minél nagyobb szemcseméretű hozzávalót keversz a piskótába, annál nagyobb az esélye, hogy lekevered.

## HOGYAN TUDOD EZT ELKERÜLNI?

Például a kisebb szemcseméretű alapanyagokat, mint a liszt, sütőpor, kakaópor, összekevered és így adod hozzá, nem pedig külön-külön kevered őket bele.

A durvább ízesítőket, mint a dió, vagy csoki reszelék, csak a tészta összeállításának a legvégén kerüljön a piskótam masszába, és csak nagyon lazán forgasd őket bele, hogy ne törd velük a habot.

## MI TÖRTÉNIK, HA A HABOT LEKEVERED?

Hát, nagy eséllyel a tészta nem emelkedik meg, illetve az alsó része a sütés végére egy sűrű, nedves masszává áll össze, konyhanyelven szalonnás lesz.

Ha viszont óvatosan dolgozol a tojáshabbal és figyelsz rá, hogy se túlverve, se lekeverve ne legyen, akkor tökéletesre fog sikerülni a piskótád.



# A piskóta ANYAGHÁNYADA

*Akkor összegezzük!*

**1 M-es méretű tojáshoz  
2 dkg finomliszt,  
2 dkg cukor,  
1 g sütőpor.**

Ahány tojást használsz, annyival kell megszoroznod minden hozzávaló mennyiségét.

A hozzávalókat pontosan kell kimérned, nem kanállal, mert nem kapod meg ugyanazt az eredményt kétszer, sőt oka lehet, hogy nem sikerül a piskótád.

Készíts belőlük klasszikus házi sütitet, recepteket pedig itt tudsz hozzájuk letölteni:

[https://www.tanuljsutni.hu/meli-receptjei-mini-video-  
kal/](https://www.tanuljsutni.hu/meli-receptjei-mini-video-<br/>kal/)

## *Piskóta készítésekor*



**1  
tojáshoz**

**2 dkg  
finomliszt**

*Nem púpozva,  
kidekázva!*



**1  
tojáshoz**

**2 dkg  
cukor**

*Sem több,  
sem kevesebb!*



**1  
tojáshoz**

**1 g  
sütőpor**

*Pontosan  
kimérve!*



**Piskóta  
készítésekor  
ne kanállal  
mérd a  
hozzávalókat!**

*Használj  
mérleget!*



# A piskóta sütése

Ezt a tésztát a legtöbb esetben 180°C-on, gőzmentes sütőben kell sütni. Ez az a hőfok, amelyen átsül, de nem szárad ki.

A tésztát mennyiségének megsülése a sütési időtől fog függeni. Minél több tojásból készült a tésztát, annál tovább tart megsütni.



# 180°C

## MIKOR KELL ALACSONYABB HŐFOKON SÜTNI A PISKÓTÁT?

Ha vékony lapot sütsz belőle, illetve ha babapiskótát készítesz. Ebben az esetben a tésztát nem kaphat színt kívül, az a jó, minél világosabb marad.

A túl alacsony hőfoktól a tésztát nem emelkedik meg, ha pedig vékony lapnak sütsz, akkor inkább kiszárad és törik, mint átsül.

## MI TÖRTÉNIK, HA NEM A MEGFELELŐ HŐMÉRSÉKLETEN SÜL?

A magas hőfoktól túl hamar megkéregesedik, belül pedig ragacsos marad.

A tésztát színe függ attól is, miben sütsz. Minél vékonyabb falú a tepsid, annál sötétebb lesz benne a tésztád, mert a közvetített hőtől a benne lévő cukor megbarnul.

## MIT TEHETSZ, HA NAGYON MEGÉGETED A PISKÓTÁT?

Az a jó hírem, hogy ilyenkor még menthető, mert kihűtés után ezt a sült réteget le tudod róla késsel kaparni, és a tésztát felhasználható lesz utána.

## 5 A piskóta sütésének 5 SZABÁLYA

### ELŐMELEGÍTETT SÜTŐBEN SÜSD A TÉSztÁT!

Érje el a kívánt hőfokot a sütő, és csak azután kerüljön be tepsid.

### 160-180 °C- A PISKÓTA SÜTÉSÉNEK HŐFOKA.

Alacsonyabb hőmérséklettel a kikent lapokat süsd, a magasabbal a többit.

### NE NYITOGASD A SÜTŐT!

Ugyanis a hirtelen beáramló hidegebb levegőtől a tésztát összeesik, és már nem is jön fel.

### GYŐZD MEG RÓLA, HOGY ÁTSÜLT-E A TÉSztA!

Ha kiveszed a tepsiből és picit megnyomod a tetejét, akkor adni fog egy halk, roppanós hangot. Ez már az jelzi, hogy a piskótád átsült.

Ellenőrizheted tűpróbával is, vagyis ha beleszúrsz egy fogpiszkálót és azon nem marad ragacsos massa, akkor átsült.

További jel, hogy a tésztát elkezdi elválni a sütőpapírtól a tepsid oldalánál.

### TARTSD BE A HŐFOKOT!

Ha túl hideg sütőben sütsz a tésztát, akkor csak kiszárad.

Ha viszont túl melegben, akkor kívül megég, de a belseje ragacsos marad.

Ha légkeveréssel sütsz, akkor mindig vedd le a megadott hőmérsékletből 10 °C-t, mert a keringetett hőtől a piskóta gyorsabban kéregesedik.





# Mekkora egy közepes tepsi?

Mentsd el nyugodtan a gépedre a fotót itt:  
<https://www.tanuljsutni.hu/tepsi-meretek-2/>  
vagy jegyezd fel a méreteket a receptes füzetedbe.



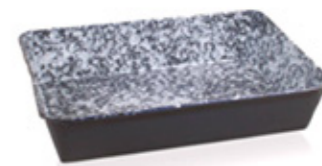
**Kicsi**

24 x 18 cm



**Közepes**

32 x 22 cm



**Nagy**

36 x 24 cm



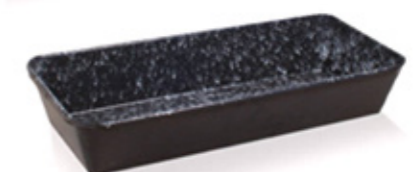
**Családi**

39 x 30,5 cm



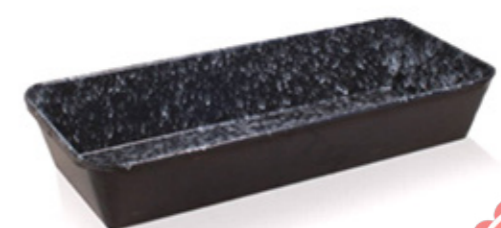
**Tégla kicsi**

31 x 14 cm



**Tégla nagy**

36 x 14 cm



## A piskóta HŰTÉSE

Ha elkészült a piskótád, akkor mindenképpen vedd ki a tepsiből, távolítsd el róla a sütőpapírt és hűtőrácsra hűtsd ki.

Fontos, hogy a tészta ne izzadjon be, mert akkor ragadni fog felvágáskor, töltéskor, de már akkor bajban leszel, amikor fel akarod venni a tálcáról.

Ha nagyon nedves marad a tészta, akkor teljesen odaragadhat a tároló felületre, és amikor megmozdítod el is szakadhat.

A piskóta felületén mindig keletkezik egy vékony, sima felület a sütés végére. Ez általában nagyon sérülékeny, könnyen leválik.

Ahhoz, hogy ez ne történjen meg, főleg akkor, amikor a tésztát át kell fordítanod, hogy lehúzd róla a sütőpapírt, érdemes vékonyan meghintened előtte liszttel, vagy kristálycukorral, majd ráhelyezni a tálcát és úgy átfordítani.

A papír eltávolítása után mindig fordítsd vissza a tésztát, mert a liszt sem védi meg attól hosszan, hogy ne ragadjon oda a felülethez.



A tészta alsó fele, amiről lehúztad a papírt, viszont már nem fog odaragadni a hűtőrácsra.

A piskótát szeletelés előtt mindig hűtsd ki jól.

# Milyen sütitet készíthetsz piskótából?

A **Sütőiskola** 52 receptből álló gyűjteményében megtalálhatsz néhány, piskótával készülő receptet, ilyen a ribizlis kocka, a kevert csokis-narancsos kocka, a citromos kuglóf vagy a puncstorta.

## A GYŰJTEMÉNYT ITT ÉRED EL:

[https://www.tanuljsutni.hu/meli-receptjei-mini-video-  
kal/](https://www.tanuljsutni.hu/meli-receptjei-mini-video-<br/>kal/)

Csatlakozz a Sütőiskola Tanuló Klubjához és tanulj meg még több trükköt és fortélyt a sütemények készítéséhez itt:

<https://www.tanuljsutni.hu/csatlakozz-te-is-a-sutoiskola-klubjához/>



CITROMOS KUGLÓF

KÉVERT CSOKIS-NARANCSOS KOCKA

**VÁRLAK TÉGED IS!  
TANULJUNK EGYÜTT SÜTNI!**

**CUKORMÁZAS ÖLELÉS NEKED!**  
- Meli -

HONLAP

[WWW.TANULJSUTNI.HU](http://WWW.TANULJSUTNI.HU)

FACEBOOK

[WWW.FACEBOOK.COM/TANULJ.SUTNI.SUTOISKOLA.MELIVEL/](http://WWW.FACEBOOK.COM/TANULJ.SUTNI.SUTOISKOLA.MELIVEL/)

INSTAGRAM

[WWW.INSTAGRAM.COM/TANULJ\\_SUTNI/](http://WWW.INSTAGRAM.COM/TANULJ_SUTNI/)

PINTEREST

[HU.PINTEREST.COM/TANULJSUTNI/](http://HU.PINTEREST.COM/TANULJSUTNI/)

