

Benjamin Morris

Párolt ököruszály és ale pite

Tészta –

Hozzávalók	Mennyiség
Bl55 liszt	250g
Vaj (reszelt)	125g
víz – ice cold	40g
Tojássárgája	20g
Só	5g
technika	Keverjük össze a lisztet és a sót egy blenderben, adjuk hozzá a vajat, és pulzáljuk addig, amíg kenyérmorzsa textúrát nem kapunk. Keverjük össze a tojássárgáját a vízzel és óvatosan pulzálva keverjük össze. Helyezzük az asztalra és dolgozzuk össze, de ne dolgozzuk túl. Helyezzük a hűtőbe 1 órára. Nyújtsuk ki a tésztát kb. 3-4 mm vastagságúra és helyezzük a piteformába, majd tegyük a hűtőbe újra.

Ököruszály és ale –

Hozzávalók	Mennyiség
Ököruszály	1.5kg
Bl55 liszt	30g
Szőlőmagolaj	50g
Hagyma – kockázva	150g
Répa – kockázva	100g
Angolzeller – kockázva	80g
Fokhagyma – összetörve	10g
Paradicsompüré	25g
Brown ale	500g
Marhahús alaplé	750g
Babérlevél	2 db
Kakukkfű	4 ág
Worcestershire szósz	15ml
Technika	Ízesítsük az ököruszályt sóval, borssal és fedjük be a liszttel. Egy öntöttvas edényben pirítsuk körbe az ököruszályt.

	Ugyanabban az serpenyőben pirítsuk a zöldségeket 2 percig, majd adjuk hozzá a paradicsompürét és főzzük 1-2 percig. A sörrel megtisztítjuk a serpenyőt, „deglaze”. Adjuk hozzá az alaplevet, a fűszereket és a Worcestershire sauce. Főzzük amíg elkezd gyöngyözni, majd tegyük a sütőbe 160 fokra 4 órára. Vegyük ki az ökörszályt és szedjük le a húst, szűrjük le a levet és redukáljuk vissza szósz sűrűségűre. Keverjük össze a szósz a hússal, és ellenőrizzük az ízesítést. Hagyjuk kihűlni.
--	--

A pite –

Töltsük meg a hideg tésztával töltött piteformát a hideg ökörszály és ale keverékkel. Nyújtsunk ki egy tésztát a pite tetejének, és fedjük be vele a pitét, úgy, hogy sehol se legyenek lyukak, majd tojással kenjük meg a tetejét.

Süssük 190°C száraz sütőben, 2-es ventilátorral 25-30 percig – pihentessük 10 percig.

Tálaljuk vajas burgonyapürével és a visszamaradt pároló szósszal.