Vilnius, 2021 m. gruodžio 6 d.

**Lengvam švenčių maratonui: brandinti kalėdiniai pyragai, kuriuos būtina kepti iš anksto**

**Norint palengvinti artėjančių švenčių maratoną, apie Kalėdų stalą rekomenduojama galvoti iš anksto. Tačiau jei šventinės vakarienės planavimą kasmet nukeliate paskutinėms akimirkoms, padėti išvengti streso gali patiekalų, kuriuos būtina pradėti gaminti dar pirmoje gruodžio pusėje, įtraukimas į meniu. Kad nereikėtų paskubomis galvoti, kokiu desertu nustebinti per Kalėdas susirinkusius artimuosius, prekybos tinklas „Lidl“ dalijasi dviem ilgai brandinamų pyragų – vokiško štoleno ir itališko *pandoro* – receptais.**

**Vokiškoji klasika – brandintas štolenas**

Nors štoleną (vok. *stollen*) lietuviai yra įpratę vadinti pyragu, iš tikrųjų tai yra vaisiais, razinomis ir kitais ingredientais gardinama balta duona. Šio skanėsto receptas gyvuoja jau beveik 700 metų ir yra spėjęs tapti vienu mėgstamiausių kalėdinių kepinių ne tik savo gimtinėje – Vokietijoje – bet ir visame pasaulyje.

Įdomu tai, kad netradicinė, ovali šio pyrago forma yra susijusi su šiuo laikotarpiu – manoma, jog ji turėtų priminti kūdikėlį Jėzų vystykluose.

Štoleną galima gaminti ir likus dienai ar dviem iki jo valgymo dienos, tačiau norint pajusti tikrąjį jo skonį, prie kavos puikiai tinkantis desertas gardžiausias tampa jį kepant dar 2-3 savaitės iki Kalėdų.

**Panetonės „brolis“ iš Veronos**

Kalėdos Italijoje yra neįsivaizduojamos be dviejų šiai šaliai būdingų pyragų: iš Milano kilusios panetonės (it. *panettone*), kurį galite įsigyti visose prekybos tinklo „Lidl“ parduotuvėse, ir iš „Romeo ir Džuljetos“ išgarsintos Veronos atkeliavusio *pandoro*.

Kadangi šie pyragai – be galo panašūs, kartais jie vadinami broliais. Abu kepiniai pasižymi šviesiu ir puriu, mielių „išaugintu“ auksiniu vidumi ir rudu išoriniu sluoksniu. Tiesa, skirtingai nei panetonėje, *pandoro* nesutiksite vaisių ar razinų, be to, pastarasis pyragas yra panašus į Kalėdų eglutę, todėl jis taps puikiu kalėdinio stalo akcentu. Jį, kaip ir štoleną, geriausia ruošti iš anksto.

**Štolenas**

**Jums reikės:**

**Romo razinoms (pasidarykite dieną prieš):** 300 g razinų, 3 šaukštų romo, geriausiai tinka tamsus.

**Štolenui reikės:** 500 g miltų**,** 100 g cukraus**,** 340 g sviesto**,** 50 g cukruotų citrinų žievelių**,** 50 g cukruotų apelsinų žievelių**,** 150 g migdolų miltų**,** 30 g marcipano,pusės šaukštelio druskos**,** citrinos žievelė**,** pusės šaukštelio maltų muskato riešutų**,** 125 ml pieno**,** 80 g šviežių mielių arba 3 šaukštų aktyvių sausų mielių

**Po kepimo prireiks:** 100 g išlydyto sviesto, 70 g cukraus, 120 g cukraus pudros.

**Paruošimo būdas:** dieną prieš kepdami pyragą sumaišykite razinas su romu ir palikite per naktį.

Kitą dieną pakaitinkite pieną, kad būtų šiek tiek šiltas, tada sumaišykite su mielėmis, kol šios ištirps. Įberkite truputėlį cukraus ir įdėkite 3 šaukštus miltų. Uždenkite ir palikite šį mišinį 20 minučių. Tuomet suberkite likusius miltus, muskatą, įtarkuokite citrinos žievelės, sudėkite cukrų, sviestą, migdolų miltus ir marcipaną. Viską išminkykite iki vientisos tešlos. Į tešlą pridėkite cukruotų citrinų ir apelsinų žievelių bei razinų. Uždenkite tešlą ir palikite ją 1 val., kol iškils.

Įkaitinkite orkaitę iki 175 laipsnių temperatūros. Dar kartą išminkykite tešlą. Kepimo skardą išklokite kepimo popieriumi, dėkite ant jos tešlą ir suformuokite ovalo formos kepaliuką. Galite pagaminti vieną didelį štoleną arba du mažesnius. Tuomet iš aliuminio folijos suformuokite 10 cm aukščio dirželį, kuriuo galėtumėte apjuosti kepinį. Padėkite jį aplink suformuotą štoleną. Kepkite apie valandą.

Praėjus laikui, išimkite štoleną iš orkaitės ir ištepkite minkštu sviestu. Pabarstykite cukrumi ir dviem trečdaliais cukraus pudros. Leiskite kepiniui atvėsti, tada vėl pabarstykite jį likusia cukraus pudra. Cukrus daro pyragą kietesniu, tad būkite atsargūs. Palikite jį kambario temperatūroje, kad visiškai atvėstų. Tada apvyniokite jį kepimo popieriumi, įdėkite į aliuminio foliją, sandariai uždarykite ir laikykite vėsioje vietoje 1–4 savaites. Prieš patiekdami ant viršaus pabarstykite dar vieną cukraus pudros sluoksnį. Skanaus!

***Pandoro* pyragas**

*Jums reikės:*20 g aktyvių mielių, 250 g miltų, 5 didelių kiaušinių trynių, 110 g cukraus, 200 g kambario temperatūros sviesto, 1 kiaušinio, 1 citrinos, nuluptos, 1 arbatinio šaukštelio vanilės ekstrakto, pusės stiklinės grietinėlės, 30 g cukraus pudros.

*Paruošimo būdas:* į didelį dubenį sutrupinkite mieles ir sumaišykite su maždaug penktadaliu miltų, 1 kiaušinio tryniu, 15 g cukraus bei pakankamai vandens, kad susidarytų minkšta tešla. Uždenkite dubenį virtuviniu rankšluosčiu ir palikite šiltoje vietoje 2 valandoms, kad tešla iškiltų.

Ant darbinio paviršiaus išsijokite 170 g miltų ir sumaišykite su 30 g cukraus. Ant viršaus padėkite pakilusią tešlą, į ją įdėkite 3 kiaušinių trynius ir 3 šaukštus sviesto. Gerai išminkykite ir iš tešlos suformuokite rutulį. Didelį dubenį pabarstykite miltais, vėl sudėkite tešlą ir uždenkite audiniu. Vėl atidėkite 2 valandoms, kad tešla dar labiau iškiltų. Vėliau likusius miltus ir cukrų sumaišykite ir įmaišykite į tešlą, kartu su visu kiaušiniu ir likusiu kiaušinio tryniu. Gerai išminkykite tešlą, kol ji taps vientisa, sudėkite į miltais pabarstytą dubenį, uždenkite audeklu ir palikite dar 2 valandoms.

Dar kartą darbinį paviršių pabarstykite miltais ir padėkite ant jo tešlą. Suberkite citrinos žievelės, supilkite vanilės ekstraktą, tada lėtai minkydami supilkite grietinėlę, kol ji visiškai susigers. Tešlą paskleiskite ant darbinio paviršiaus ir kočėlu suformuokite stačiakampį. Likusį sviestą supjaustykite mažais gabalėliais ir paskirstykite juos tešlos lakšto centre. Sulenkite lakštą išilgai tris kartus vėl gerai iškočiokite. Palikite 30 minučių ir po to pakartokite šį lankstymą ir kočiojimą dar 2 kartus.

Tuomet įkaitinkite orkaitę iki 200 laipsnių temperatūros. Eglutės formos pyrago formą, skirtą specialiai šiam pyragui, ištepkite sviestu ir miltais, apverskite aukštyn kojomis ir švelniai pakratykite, kad pašalintumėte miltų perteklių. Iš tešlos suformuokite rutulį ir įdėkite į formą, kuri turėtų užpildyti ją maždaug iki pusės. Formą uždenkite audiniu ir padėkite į šiltą vietą, kol tešla pasieks formos viršų (apie 20 minučių). Kepkite *pandoro* 30 minučių, tada sumažinkite karštį iki 180 laipsnių ir kepkite dar 30 minučių.

Kai tik pyragas iškeps, nedelsdami išimkite jį iš orkaitės ir palikite atvėsti. Vėliau pyragą suvyniokite į plastikinę plėvelę ir įdėkite į užsegamą/užrišamą maišelį. Pyragas gali būti laikomas kambario temperatūroje iki septynių dienų. Prieš patiekdami, apibarstykite cukraus pudra.

**Daugiau informacijos:**
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt