

Lala kifli

Hozzávalók:

70 dkg finomliszt
10 dkg olvasztott vaj
4 dkg kristálycukor
250 g joghurt
2 egész tojás
0,5 dkg só
1 dl tej
5 dkg friss, vagy 14 g szárított élesztő

A kenéshez 2 dkg olvasztott vaj

A rétegek közé:

20 dkg vaj vagy margarin
1,5 dkg só

Előkészítés:

A hozzávalók kimérése
Liszt átszitálása
Vaj puhítása
Tepsi bélelése
Élesztő felfuttatása a tejben, a cukorral
Sütő előmelegítése formázás után, 200°C-ra

Elkészítés:

A lisztet, sót keverd el, add hozzá a tojásokat, az olvasztott vajat, az élesztős tejet, majd állítsd össze a tésztát. Jól dagaszd ki, hogy szép sima tésztát kapj. Meleg helyen, letakarva egy órát keleszd. Kelesztés után gyúrd át a tésztát, formázd cipóvá, majd egy konyharuhával letakarva pihentesd még 20 percet.

Formázás:

Amíg kel a tészta, keverd ki a vajat, vagy margarint a sóval. Nem kell habosítani, csak éppen kenhető legyen. A megkelt tésztát lisztezett felületen oszd 8 egyforma darabra. Két adagot nyújts korong alakúra, majd egyiket kend meg nem túl vastagon a sós vajjal, vagy margarinos krémmel. Helyezd rá a másik lapot, és vágd 8 egyforma cikkre. Ezt megismételd meg a maradék (6) adagokkal is. Tekerd fel a cikkeket kifli formára, és tedd tepsibe. Tetejüket kend le vajjal. Keleszd így ismét 15-20 percig, majd 200 °C-os, előmelegített sütőben, 15-20 perc alatt, süsd világosra.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

