

# Sajtos rúd

## Hozzávalók:

30 dkg finomliszt  
15 dkg puha vaj  
6 dkg joghurt  
1 dl tej  
2 dkg élesztő  
2 dkg kristálycukor  
2 dkg só  
1 egész tojás+ 1 sárgája  
20 dkg trappista sajt

A maradék tojásfehérje a kenéshez

## Előkészítés:

A hozzávalók kimérése  
Liszt átszitálása  
Vaj puhítása  
Sajt reszelés  
Tepsi bélelése  
Élesztő felfuttatása a tejben, a cukorral  
Sütő előmelegítése formázás után, 180°C-ra



## Elkészítés:

A lisztet, sót keverd el, add hozzá az élesztős tejet, a tojásokat, a joghurtot, majd állítsd össze a tésztát. Ha összeállt, gyúrd hozzá a vaját. Meleg helyen, letakarva 40 percet keleszd. Kelesztés után gyúrd át a tésztát, formázd cipóvá, majd egy konyharuhával letakarva pihentesd még 20 percet.

Pihentetés után nyújts belőle másfél cm vastag téglalapot. Vágd fel 10 cm hosszú, 2 cm széles rudakká, majd tedd őket tepsibe.

Kend le a tetejüket a tojásfehérjével és szórd meg reszelt sajttal.

Pihentesd még 20 percet, addig melegítsd elő a sütőt.

Pihentetés után 20-25 perc alatt, 180°C-on süsd szép pirosra.

Sütés után szedd ki a tepsiből, kihülés után pedig tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -