



Vajas kifli és zsemle

Hozzávalók:

60 dkg finomliszt
3 dl tej
3 dkg élesztő
1 dkg kristálycukor
10 dkg puha vaj
2 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 az élesztős tejet, majd állítsd össze a tésztát. Legvégül pedig gyúrd hozzá az vajat.
Meleg helyen, letakarva 40 percet keleszd.
Kelesztés után gyúrd át a tésztát, formázd cipóvá, majd egy konyharuhával letakarva pihentesd még 20 percet.

Formázás:

Oszd fel a tésztát 12 egyenlő részre.
Görgesd ki őket gömb formájúra, felét tedd sütőpapírral bélelt tepsire, takard le konyharuhával, és tedd félre.

A maradék tésztákat egyenként nyújtsd ki ovális alakúra, fél cm vastagra, majd tekerd fel őket, és hajtsd patkó alakúra.
Tedd ezeket is sütőpapírral bélelt tepsire, takard le őket, és a zsemlékkel együtt még 30 percig keleszd.

Ez után told őket előmelegített sütőbe és szórj vizet a sütőbe egy szóró flakonnal.

200 °C-on süsd 10 percig, majd 180 °C-on még 15 percig, amíg szép világos színe lesz.

Sütés után spricceld le a tetejüket vízzel a szóró flakon segítségével, és hűtőrácsra szedve hagyd őket kihűlni.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

