



Pozsonyi

kifli

Mákos töltelék:

20 dkg darált mák
1/4 narancs reszelt héja
1/4 citrom reszelt héja
1 negyed savanykás alma
reszelve
csipet fahéj

Hozzávalók 30 db kiflihez:

50 dkg finomliszt
20 dkg hideg vaj, vagy margarin
5 dkg porcukor
1,5 dl hideg tej
1 dkg friss élesztő
1/2 g(!) só
1 tojás sárgája

Diós töltelék:

20 dkg darált dió
3 dkg mazsola
1/4 narancs reszelt héja
1/4 citrom reszelt héja
csipet fahéj

A töltelékek forrzásához:

2 dl víz
5 dkg kristálycukor
5 dkg méz

1 tojás fehérje a töltelékek
lazításához.

Előkészítés:

A tejből vegyél el 1 dl-t. Oldd fel benne az élesztőt.
A maradék tejben keverd simára a tojás sárgáját.

A tészta készítése:

A lisztet keverd el a sóval, majd morzsold el a vajjal,
vagy margarinnal. Add hozzá a porcukrot, keverd el
benne, majd add hozzá a kétféle tejet, és gyúrd össze.
Ezután rakd egy lezárható dobozba és tedd a
hűtőszekrénybe kb. egy órára, de még jobb ha egy
egész éjszakát hagyod pihenni.



A töltelékek készítése:

A hozzávalókkal keverd el a diót, illetve a mákot.

A vizet a cukorral és a mézzel forrald fel, majd elfelezve
forrzd le a kétféle tölteléket. Keverd simára egyiket,
majd a másikat és hagyd őket kihűlni.

Felhasználás előtt verd fel a tojásfehérjét kemény habbá,
majd megfelelően keverd a töltelékekhez.

Ezután 15-15 adagra osztva formáld kis rudakká a
töltelékeket és felhasználásig tedd őket a hűtőbe.

<https://www.tanuljsutni.hu>



Pozsonyi kifli

Kifli formázása:

Vedd ki a tésztát a hűtőből, és mérj belőle 3 dkg-os adagokat, majd formázd gombóccá azokat. Kb. 30 db kifli lesz ebből az adag tésztából. Egyszerre csak annyi tésztát hagyj az asztalon (kb. 3 darabot), amivel dolgozol, a többit egy letakart műanyag dobozban tedd vissza a hűtőbe.

A töltelékek mennyisége: 2,5 dkg.

A gombócokat nyújtsd ovális formájúra. Helyezd bele a töltelékét.

Tekerd fel a tésztát, majd dolgozd össze a szélek találkozásánál, és a végeknél.

Ezután a két kezed élével vékonyítsd el folyamatos görgetés közben a rudak végét, legvégül pedig hajtsd patkóformára úgy, hogy ahol a tészta összeilleszkedik, azt alulra tedd. Így megakadályozod, hogy a kifli szétrepedjen.

Hasonlóképpen járj el a másik töltelékkel készült kiflivel is, annyi különbséggel, hogy azoknak hajtsd be a csücskét is, így könnyebb megkülönböztetni, hogy melyik milyen ízesítésű.

Mikor elkészült egy adag, akkor a tojásos keverékkel, egy ecset segítségével kend le a kifliket, ügyelve, hogy mindenhová jusson a tojásból, és tedd hűtőbe, vagy hideg spájzba azokat.

Minden kiflit ugyanígy készíts el.

Hagyd a tojást teljesen rászáradni a kiflire, ez kb. 20-30 percet vesz igénybe.

Ekkor hozd meleg helyre a kifliket, és kend le őket ismét, és megint hagyd rászáradni a tojást, de már ne tedd hűtőbe, vagy hidegre azokat.



Sütés:

Előmelegített sütőben, kb. 190-210 °C-on, gőzös sütőben, (egy párasító flakonnal szórj rá 2-3 adag vizet) 25 perc alatt süsd a kifliket világos aranyszínűre.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!
Cukormázazás ölelés neked!

- Meli -

<https://www.tanuljsutni.hu>