



# Almás rácson pite

## Hozzávalók:

0,5 dl langyos tej  
1 dkg élesztő  
8 dkg porcukor  
40 dkg finomliszt  
4 tojás sárgája  
1 g só  
6 dkg joghurt  
12 dkg puha vaj vagy margarin  
½ citrom héja

1 tojás fehérje a kenéshez  
Kevés finomliszt a nyújtáshoz

## Töltelék:

4 db közepes alma  
10 dkg kristálycukor  
2 g fahéj  
20 g vaníliás pudringpor  
1 citrom leve

**Előkészítés, összeállítás: 35 perc**

**Sütés: 35-40 percig 180°C-on, előmelegített, gőzmentes sütőben**

**Pihentetés: 30+15 perc**

## Elkészítés:

Elsőként az élesztőt a tejben egy kanál cukorral keverd el simára.  
Utána add hozzá a sárgákat a joghurthoz és keverd el benne.

A lisztet keverd el a sóval, porcukorral, reszeld bele a citrom héját, végül add hozzá az élesztős tejet és a tojásos joghurtot.  
Keverd össze az alapanyagokat, és amikor kezd összeállni, akkor add hozzá a zsiradékot.

Dolgozd össze a hozzávalókat, addig gyúrd, amíg a tészta teljesen össze nem áll.  
Akkor jó a tésztád, ha közepesen kemény állagot kapsz végeredménynek.

Ez után formázz belőle kis cipót, majd takard le egy konyharuhával és mindössze 30 perig pihentesd, hogy könnyen nyújtható legyen.  
Utána gyúrd át, majd letakarva megint pihenjen 15 percet.

## Amíg pihen a tészta, elkészülhet a töltelék.

Az almát csumázd ki, majd szeleteld fel, közben locsold meg a citrom levével, hogy ne barnuljon meg.  
Szórd meg a cukorral, fahéjjal, pudringporral, keverd össze, majd letakarva pihentesd.

A cipót ez után oszd el ketté, a harmadából formázz rudakat, ez lesz a rács a süti tetején.  
A maradék tésztát nyújtsd ki fél cm vastagra, tepszi méretűre, helyezd bele, majd szurkáld meg villával.  
Kend meg tojásfehérjével, halmozd rá az almát, végül tedd rá átlósan, rács formában a kinyújtott tészta rudakat.  
Ezt is kend le a tojásfehérjével, majd előmelegített sütőben süsd szép pirosra.

Kihűtés után szeleteld fel, és porcukorral hintve tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -

