

Búrkifli

Hozzávalók:

8-12 darabhoz:

Tészta rész:

27 dkg finomliszt

1,5 dl langyos tej

3,5 g szárított élesztő

2 dkg puha vaj, vagy margarin

1 g só

3 dkg porcukor

1 tojás sárgája

Vajas rész:

18 dkg puha vaj vagy margarin

3 dkg finomliszt

Töltelék:

1 tojás fehérje

5 dkg kristálycukor

5 dkg darált dió

Habzsák az adagoláshoz

Kevés finomliszt a szóráshoz

Hideg tej a kenéshez

Előkészítés, összeállítás: 20 perc

Vajas rész hűtése: 60 perc

Tészta rész kelesztése: 60 perc

Pihentetés burkolás,

Első hajtogatás után: 30 perc

Második hajtogatás után: 30 perc

Formázás, kenés után: 15 perc

Sütés: kétütemű, gőzös sütéssel először 230 °C-on 10 percig, majd 190 °C-on 20-25 percig, aranybarnára

Elkészítés:

Vajas rész készítése

A nagyobb mennyiségű zsiradékot a kevesebb liszttel keverd simára, csomómentesre.

Ezután csomagold be folpackba, formáld téglalap alakúra, majd tedd be a hűtőbe dermedni egy órára.

Tészta rész készítése

A langyos tejhez adj hozzá egy kiskanál porcukrot, öntsd bele az élesztőt, majd add hozzá a tojássárgáját. Keverd el, és hagyd így felfutni.

A liszthez add hozzá a sót és a porcukrot, majd keverd el simára. Ezután add hozzá a felfuttatott élesztős tojássárgájás tejet, és gyúrd össze. Legvégül dolgozd bele a maradék zsiradékot is. Amikor elkezd elválni az edény faláról, akkor formáld belőle cipót, majd lisztezd be alul felül, és letakarva, szobahőmérsékleten keleszd egy órát.



Búrkifli

Burkolás

A kelesztett tésztát vágd be a tetején kereszt alakban, majd nyújts négy fület belőle.

Helyezd a közepére a vajas részt, majd hajtogasd rá a füleket. Nyújtsd ki 2-3 centi vastagra, majd végezz rajta egy szimpla hajtást, vagyis a két szélét hajtsd be középre és egymásra. Hajtogatás közben a felesleges lisztet seperd róla.

Ezután forgasd el 90 fokkal, nyújtsd ki ismét 2-3 centi vastagra, majd végezz egy dupla hajtást, vagyis a két szélét hajtsd be középre, és ezután hajtsd ketté a tésztát. A rétegek közül ismét távolítsd el a felesleges lisztet. Ezután tedd be a hűtőbe, és egy fél órát pihentesd.

Pihentetés után ismét nyújtsd ki, majd végezz rajta egy dupla hajtást. Tedd vissza a hűtőbe és ismét fél órát pihentesd.

Töltelék készítése

A tojásfehérjét a cukorral verd fel kemény habbá, majd keverd hozzá óvatosan a diót.

Tölts bele habzsákba és úgy adagold majd a tésztára.

A második pihentetés után a tésztát nyújtsd ki fél centi vastag négyzet alakra. Szélezd le, majd oszd fel négy egyforma széles csíkra. Ezután töltsd meg a töltelékkel, majd tekerd fel rúd alakra, felezd meg, és hajtsd meg patkó formájúra.

Helyezd sütőpapírral bélelt tepsibe, majd kend meg hideg tejjel, és addig hagyd pihenni, amíg a sütő felforrósodik.

Ezután kétütemű, gőzös sütőben süsd, először 230 °C-on 10 percig, majd 190 °C-on addig, amíg szép aranybarna lesz. Sütés előtt a sütőtérbe szórj 8-10 adag vizet egy szóró flakonból.

A megsült kifliket ezután hűtsd vissza langyosra, majd porcukorral hintve tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -