

Vajas kiflik

Hozzávalók:

50 dkg finomliszt
2 dkg kristálycukor
3 dl langyos tej
2,5 dkg friss vagy 7 g szárított élesztő
4 dkg puha vaj, vagy margarin
1 dkg só

Kevés finomliszt a nyújtáshoz
Víz a szóráshoz

Előkészítés, összeállítás: 20 perc

Kelesztés: 40 perc

Pihentetés átgyúrás után: 30 perc

Adagolás után: 15 perc

Formázás után: 30 perc

Sütés: egy ütemű, gőzös sütéssel 180 °C-on, 20-25 percig, amíg a teteje szép világos lesz

Előkészítés:

Készítsünk felfuttatott élesztőt, 1 dkg cukorral.

Elkészítés:

A lisztet, sót keverd el, add hozzá az élesztős tejet, és állítsd össze a tésztát. Legvégül gyúrd bele a puha vaját is. Meleg helyen, letakarva keleszd 40 percig.

Kelesztés után gyúrd át a tésztát, formázd cipóvá, majd egy konyharuhával letakarva pihentesd még 30 percet.

A kiflik formázása:

Oszd fel a tésztát 8-12 egyenlő részre.

Görgetsd ki őket gömb formájúra, majd takard le konyharuhával és pihentesd így 15 percet.

Pihentetés után egyenként nyújtsd ki oválisra, kb. 2-3 mm vastagra, majd tekerd fel őket, és hajtsd patkó alakúra. Tedd sütőpapírral bélelt tepsire, takard le őket, és 60 percig keleszd őket.

Ezután told őket előmelegített sütőbe. 180 °C-on süsd gőzös sütőben 20-25 percig, amíg szép világos színe lesz. Sütés után spricceld le a tetejüket vízzel, egy szóró flakon segítségével, és hűtőrácsra szedve hagyd őket kihűlni.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -

