



Hozzávalók:

70-72 dkg finomliszt, 1 csapott kiskanál só, csipetnyi kristálycukor, 2 dkg élesztő, 4,6 dl langyos (semmiesetre sem meleg) víz

1. A lisztet tálba tesszük, a sóval és a cukorral összeforgatjuk. Az élesztőt belemorzsoljuk, majd a langyos vízzel bedagasztjuk. Akkor jó, ha az edény falától elválik, olyan lesz, mint egy pizzatészta. Letakarva, langyos helyen 1 órán át kelesztjük.
2. Ezután gyúrolapra borítjuk, vastagabb rúddá sodorjuk, 10 egyforma részre vágjuk. Egyenként meggömbölygetjük, letakarva, meleg helyen újabb 15-20 percig kelesztjük. Kb. 0,75 centi vastagságúra, kistányérnyi kerek lappá lapítjuk, enyhén meglisztezett sütőlapra rakjuk.
3. Nagyon forróra előmelegített sütőben (250-260 °C) kb. 5 percig sütjük, félidőben esetleg megfordítjuk.

10 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 267 kcal