

Keserútúrós (juhtúrós), kapos, tejfölös lepény - készítette Mede Katalin és csapata Rimaszombatról



Hozzávalók

a tésztához:

kb. 2,5 dl tej, 1 mokkáskanál kristálycukor, fél kocka élesztő (25 gramm), 50 dkg finomliszt, fél kiskanál só, 1 tojás

a lekenéshez: 1 evőkanál olaj vagy vaj (lehet zsír is)

a nyújtáshoz:

finomliszt

a tepsi kikenéséhez:

2 evőkanál olaj vagy vaj (lehet zsír is)

a tetejére (feltéthez):

25 dkg juhtúró, 20 dkg (kb. 2 dl) tejföl, 20 dkg füstölt szalonna, 1 nagy csokor friss kapor

1. A fele tejet meglangyosítjuk. A cukrot elkeverjük benne, az élesztőt belemorzsoljuk, és 1 kiskanál finomlisztet hozzáadva kb. 10 perc alatt fölfuttatjuk. A lisztet egy nagyobb tálba szitáljuk, a sóval összeforgatjuk. Hozzáadjuk a fölfuttatott élesztőt (kovászt), a tojást, és a meglangyosított maradék tejjel összegyúrjuk. Akkor jó, ha közepes keménységű tésztát kapunk, amit még 5 percig intenzíven dagasztunk, egészen addig, amíg az edény falától el nem válik, szép sima nem lesz, és hólyagokat nem vet. Cipóvá formáljuk, olajjal körbekenjük, majd konyharuhával letakarjuk, és langyos helyen, kb. 40 perc alatt a duplájára kelesztjük.
2. A tetejére való juhtúrót a tejjel krémesre keverjük, a finomra aprított kappal fűszerezük. A szalonnát kis (félcentis) kockákra vágjuk.
3. A tésztát kettéosztjuk, enyhén meglisztezett gyúrolapon egyenként tepsi nagyságúra nyújtjuk. Enyhént kikent tepsibe fektetjük. A kapos, tejfölös túrókrémet rásimítjuk, a szalonnával egyenletesen megszórjuk.

Keserútúrós (juhtúrós), kapros, tejfölös lepény - készítette Mede
Katalin és csapata Rimaszombatról

4. Előmelegített kemencében vagy sütőben, a közepesnél erősebb tűzzel (190-200 °C) 18-20 perc alatt megsütjük.

2 nagy tepsi sütemény (12 szelet)

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 413 kcal • fehérje: 12,1 gramm • zsír: 24,3 gramm • szénhidrát: 35,9 gramm •
rost: 2,0 gramm • koleszterin: 52 milligramm