

Hájas karika - készítette Mervald Mihályné (Csömör)



Hozzávalók

a tésztához:

95 dkg finomliszt, 3 tojássárgája, 3 evőkanál ételecet, 2 mokkáskanál só, 1 evőkanál tejföl, 5-6 dl szódavíz (dús szénsavas ásványvíz is lehet), 55 dkg sertésháj

a töltelékhez:

jóféle házi szilvalekvár

a tetejére:

porcukor

1. A lisztből a tojássárgájával, az ecettel, a sóval, a tejföllel és a szódavízzel jól kezelhető tésztát gyúrunk, majd szobahőmérsékleten 1 órán át pihentetjük.
2. Közben a hájat leदारáljuk, jó habosra keverjük. A tésztát enyhén meglisztezett gyúrolapon vékonyra, téglalap alakúra nyújtjuk. A hájat rákenjük, majd a tésztát szorosan fölcsavarjuk. Félbehajtottuk, majd sodrófával kissé ellapítjuk, hogy ne maradjon benne levegő. Szobahőmérsékleten pihentetjük fél órán át.
3. A tésztát 3-4 milliméter vastagságúra, téglalap alakúra elnyújtjuk. Gondolatban 3 részre vágjuk, balról felhajtjuk az egyharmadnyi részt, erre hajtjuk rá a tészta jobb oldalát. Ezúttal hűtőben pihentetjük fél órán át. Újból vékonyra nyújtjuk a tésztát, majd először balról jobbra, azután alulról felfelé hajtjuk félbe. Újabb 30 percen át pihentetjük hűtőben.
4. A tésztát kb. 4 milliméter vastagságúra nyújtjuk, egy kb. 5 centi átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. A tésztakorongok felét közepén is kiszúrjuk, hisz így lehet majd tölteni a tésztát. Az egészben hagyott tésztakorongok tetejének a szélét vízbe mártott ujjal lekenjük, így jobban hozzátapad a ráakott kiszúrt tésztakorong.
5. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (kb. 200 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. Amikor kihűlt, meghintjük porcukorral, és csak ezután töltjük meg a lekvárral.

kb. 40 darab

Elkészítési idő: 2 óra + többszöri pihentetés

Egy darab: 212 kcal

Nehézségi foka: ●●●●○○

Fotó: receptletoltes.hu