



#### Hozzávalók:

3,5 dl tej, 2,5 dkg élesztő, 5 evőkanál kristálycukor, 25 dkg finomliszt (Graham-liszt is lehet), 25 dkg rétesliszt, 1 mokkáskanál só, 1 tojás, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin (1 dl olaj is lehet) a tetejére és a nyújtáshoz:

finomliszt

a töltéshez:

20-25 dkg sűrű, sütésálló barackíz

a lekenéshez:

12 dkg vaj vagy sütőmargarin (1 dl olaj is lehet)

1. A tejet meglangyosítjuk, felét egy pohárba átöntjük. Az élesztőt belemorzsoljuk és 1 kiskanál cukrot hozzáadva kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk.
2. Ezalatt a kétféle lisztet tálba tesszük, a maradék cukrot és a sót hozzáadjuk, majd a maradék langyos tejjel, a felfuttatott élesztővel és a tojással dagasztani kezdjük. Közben az olvasztott vajat (margarint) is beledolgozzuk.
3. A massa eleinte kifejezetten ragacsos, de kb. 5 percnyi dagasztás után elválik az edény falától, noha továbbra is lágy marad. Tetejét egy kevés liszttel meghintjük, és konyharuhával letakarva langyos helyen 35 percig kelesztjük. Ezután 2-3 perc alatt finoman átgyúrjuk, majd újabb kb. 35 percen át kelesztjük.
4. A szokásosnál kicsit erősebben belisztezett gyúrolapra borítjuk, kb. 1 centi vastagságúra, téglalap alakúra, kb. 28 x 42 centisre ellapítjuk. Éles, lisztbe mártott késsel 7 centis négyzetekre szabjuk.
5. Mindegyik közepére egy csíkban 1-1 kiskanálnyi lekvárt púpozunk. Először mindkét oldaláról visszahajtunk egy kis tésztát, hogy a lekvár ne folyjon ki belőle, azután föltekerjük.

A lekenéshez való margarint fölolvastjuk, egy kb. 25 x 35 centis tepsibe öntjük, amit ezzel egy kicsit ki is kenünk. A buktákat úgy rakjuk a tepsibe, hogy a benne lévő olvasztott margarinban megforgatjuk. Állítva, szorosan (így nem folyik szét oldalra a tészta, a bukta csak fölfelé nőhet) egymás mellé sorakoztatjuk.

6. Meleg helyen további 15-20 percig kelni hagyjuk, végül előmelegített sütőbe tolva, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 perc alatt megsütjük.

Jó tanács

- Ebből a tésztából sok kedvencünk megsüthető, többek közt az aranygaluska , a kalács, a darázfészek, a kakaós csiga, a farsangi fánk vagy a kelt diós és mákos kifli.

- A buktát lekvár helyett mazsolás túróval, gesztenyemasszával vagy cukrozott kakaóval is megtölthetjük.

kb. 24 darab

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + kelesztés

Egy darab: 182 kcal • fehérje: 5,9 gramm • zsír: 4,9 gramm • szénhidrát: 28,4 gramm • rost: 0,0 gramm • koleszterin: 13 milligramm