



Hozzávalók

2,6 dl tej, 8 dkg kristálycukor, 2 dkg élesztő vagy 7 g (1 csomag) szárított sütőélesztő, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg finomliszt, 15 dkg rétesliszt, fél kiskanál só, reszelt narancshéj, 6 dkg mazsola

a tál kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a tetejére:

1 tojás

1. A tejet meglangyosítjuk. 1 decinyit kivesszünk belőle, a cukrot beleszórjuk, elkeverjük, az élesztőt belemorzsoljuk, 10-15 perc alatt felfuttatjuk.
2. A vajat fölolvastjuk. A kétféle lisztet a maradék tejjel, a felfuttatott élesztővel, csipet sóval, és reszelt narancshéjjal ízesítve jól összedolgozzuk. Az olvasztott, de nem meleg vajjal hólyagosra dagasztjuk, miközben a mazsolát is belegyúrjuk. Konyharuhával letakarva langyos helyen kb. 50 perc alatt duplájára kelesztjük, majd három egyenlő részre osztjuk.
3. Ezeket a cipókat enyhén lisztezett gyúródeszkán egyenként vékony rudakká sodorjuk-nyújtjuk, majd hármascopffonással koszorú alakúra befonjuk. Enyhén kivajazott, lisztezett tepsire tesszük, de még jobb, ha egy tortakarikába helyezzük, mert így jobban megtartja a formáját. Felvert tojással lekenjük. Langyos helyen kb. 35 percen át kelesztjük, majd ismét lekenjük tojással. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (230 °C; légkeveréses sütőben 210 °C) kb. 10 percig, majd 190 °C-on; légkeveréses sütőben 175 °C, további 20-22 percig sütjük. A sütőből kivéve vizes ecsettel lekenjük, hogy szép fénye legyen.
4. Még melegen szűrőrácstra vagy két fakanálra tesszük, hogy levegőzhessen, ne maradjon benne gőz, ami a tésztát eláztatja.

Jó tanács

- Készíthetjük úgy is, hogy a tésztából egyszemélyes - briós nagyságú - kis „koszorúkat” formálunk és így sütjük. Figyeljünk rá, hogy ebben az esetben a sütés rövidebb ideig tart.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra + 1 óra 30 perc kelesztés

Egy adag: 506 kcal