



a tetejére:
porcukor

Hozzávalók:

4-4,5 dl tej, 5 dkg élesztő, 3 evőkanál kristálycukor, 1 kg finomliszt, 1 egész tojás, 3 tojássárgája, só, 1 csomag vaníliás cukor, 1 csomag (11 gramm) porélesztő (ez az eredeti receptben nem szerepel, de így kelt meg tökéletesen), 50 dkg tisztított, darált ház, 1 evőkanál ecet

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a töltéshez:

házi szilvalekvár

a tepsi kikenéséhez:

2 dkg zsír

a lekenéshez:

1-2 tojásfehérje

1. A tejet meglangyosítjuk, az élesztőt belemorzsoljuk, 1 evőkanál cukrot keverünk bele, és meleg helyen 15 percre félretesszük, hadd fusson föl.
2. Közben a lisztet egy tálba szitáljuk, a tojást, a tojássárgáját, kb. 1 kiskanál sót, a maradék cukrot, a vaníliás cukrot és a porélesztőt hozzáadjuk. A tejes élesztőt ráöntjük, és 5-6 perc alatt kalácstészta állagú tésztát dagasztunk belőle. Letakarjuk, meleg helyen kb. 50 perc alatt a duplájára kelesztjük.
3. A tisztított darált hájat egy kevés sóval és az ecettel szinte habosra kikeverjük.
4. Az élesztős tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapon nem egészen kisujjni vastagságúra ellapítjuk, a hájat egyenletesen rákenjük. Gondolatban 3 részre osztjuk, majd az egyik - egyharmadnyi - oldalát középre hajtjuk. A tészta másik oldalát ráborítjuk és picit nedves (így nem szárad ki a tészta) konyharuhával letakarva, hűtőszekrényben 20 percen át pihentetjük. Ezt a hajtogatást pihentetéssel együtt még kétszer megismételjük. Fontos, hogy hideg helyen pihentessük, mert ahogyan nyújtjuk, surlódik, olvad a ház, s ha nem kerül hideg helyre, beleolvad a tésztába, nem lesz leveles!
5. Az utolsó pihentetést követően enyhén lisztezett gyúrólapon 0,8-1 centi vastagságúra kinyújtjuk, 6×6 centis négyzetekre felvágjuk. Egyik oldalukra sűrű házi szilvalekvárt rakunk, a tészta másik felét ráhajtjuk, de a tészták találkozásánál nem kell lenyomkodni.
6. Zsírral kikent tepsire sorakoztatjuk (egy tepsibe kb. 15 darab fér), kissé felvert

tojásfehérjével lekenjük, és nyomban előmelegített sütőbe toljuk. A közepesnél erősebb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C 170) kb. 18 perc alatt megsütjük. Még langyosan porcukrot szitálunk a tetejére.

Jó tanács

- Szilvalekvár helyett diótöltelék is kerülhet bele.

55 darab

Elkészítési idő: 2,5 óra

Egy darab: 178 kcal • fehérje: 3,1 gramm • zsír: 10,1 gramm • szénhidrát: 18,6 gramm •
rost: 0,8 gramm • koleszterin: 22 milligramm