



Hozzávalók:

20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 60 dkg finomliszt, 1 kiskanál só, 1 csomag sütőpor, 2 dkg élesztő, 5 dkg kristálycukor, 1 tojás, 1,8 dl hideg tej, 1,8 dl hideg víz, 1 kiskanál citromlé vagy finom ecet

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a töltékhez:

kb. 20 dkg gépsonka (lehet főtt füstölt sonka is)

1. A vajat 8 deka liszttel összedolgozzuk, kb. 10×10 centis tömbbé gyúrjuk, és fóliába csomagolva hűtőszekrénybe tesszük. A maradék lisztet egy tálba rakjuk, a sóval és a sütőporral összeforgatjuk. Az élesztőt belemorzsoljuk, a cukorral, a tojással, a tejjel, a vízzel, a citromlével és a maradék puha (szobahőmérsékletű) vajjal könnyű tésztává gyúrjuk. Enyhén meglisztezett gyúrolapon „lóhere” alakúra kinyújtjuk. A vajas tömböt a közepére tesszük, a tészta széleit ráhajtjuk és az egészet konyharuhával letakarva, hűtőszekrényben fél órán át pihentetjük.

2. Ezután a hajtás következik. A tésztát belisztezett gyúrolapon 70 centi hosszú, 35 centi széles lappá nyújtjuk. Gondolatban hosszában 6 egyenlő részre osztjuk. Az egyik oldalról 1/6, a másik oldalról 2/6 részt ráhajtunk, így a tésztaszélek találkoznak. Ezután a keskenyebb részt ismét behajtjuk, és a másik oldal tésztájával befedjük. Így végül egy hosszúkas tésztadarabot kapunk. Hűtőszekrényben 1 órán át pihentetjük, majd kinyújtjuk, s az előbbi módon ismét összehajtjuk, és újabb 1 órát pihentetjük.

3. Végül a tésztát enyhén meglisztezett gyúrolapon 70 centi hosszú és 40 centi széles lappá nyújtjuk. Éles késsel közepén, hosszában végigvágjuk, majd az így kapott 70×20 centis tésztalapokat egyenlő szárú háromszögekre vágjuk. A tésztából leeső széleket egymás mellé illesztjük, így ezek is kiadnak egy egész süteményt. A kis tésztákat kézzel (és nem nyújtófával!) hosszanti irányban kicsit meghúzzuk-megnyújtjuk.

4. A csúccsal szembeni oldalukra vékony csíkokra vágott sonkát halmozunk. A tésztát ezután a csúcsa felé feltekerjük, vigyázva, nehogy összenyomjuk. A kifliket sütőlapra rakjuk, egymástól kissé távol. Megnedvesített konyharuhával letakarjuk, és letakarva, langyos helyen kb. 1,5 órán át kelesztjük.

5. Végül előmelegített sütőben, a középső rácstra állítva, közepes lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) kb. 18 percig sütjük.

Jó tanács

- A kifliket sonka helyett sajttal, édes túró-, dió- vagy máktöltelékkel, gesztenyemasszával is tölthetjük.

20-22 darab

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc + 4 óra pihentetés

Egy darab: 236 kcal