



10-12 dkg vaj vagy sütőmargarin

Hozzávalók

a tésztához:

3,5 dl tej, 2,5 dkg élesztő, 5 evőkanál kristálycukor, 25 dkg rétesliszt, 25 dkg finomliszt vagy Graham liszt, 1 mokkáskanál só, 1 tojás, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin

a töltelékhez:

50 dkg fagyasztott édes gesztenyemassza, 1-2 kiskanál rum

a tetejére és a nyújtáshoz:

finomliszt

a lekenéshez:

1. A tejet meglangyosítjuk, a felét egy másik pohárba átöntjük. Az élesztőt belemorzsoljuk és 1 kiskanál cukrot hozzáadva kb. 15 perc alatt felfuttatjuk, azaz meleg helyen pihentetjük.
2. Ezalatt a kétféle lisztet egy tálba rakjuk, a maradék cukrot és a sót hozzáadjuk, majd a többi langyos tejjel, a felfuttatott élesztővel és a tojással dagasztani kezdjük. Közben az olvasztott vaját vagy margarint is beledolgozzuk. A massa eleinte kifejezetten ragacsos, de kb. 5 percnyi dagasztás után elválik az edény falától, miközben továbbra is lágy marad. A tetejét egy kevés liszttel meghintjük és konyharuhával letakarva langyos helyen 15 percig kelesztjük.
3. Ezután 2-3 perc alatt finoman átgyúrjuk, majd újabb kb. 35 percen át kelesztjük. A szokásosnál kicsit erősebben belisztezett gyúrolapra borítjuk, majd kb.1 centi vastagságúra, téglalap alakúra és kb. 30×40 centisre ellapítjuk. Éles, lisztbe mártott késsel 10 centis négyzetekre szabjuk.
4. Az édes gesztenyemasszát szobahőmérsékleten felengedjük, a rummal ízesítjük. A tésztalapok felénk eső oldalára egy vékony hengerben gesztenyemasszát púpozunk. Balról is, jobbról is ráhajtunk egy kis tésztát, ezután tekerjük föl.
5. Egy kb. 25×35 centis tepsit vajjal (margarinnal) kikenünk, a többi vaját (margarint) fölolvastjuk. A buktákat úgy rakjuk a tepsibe, hogy az olvasztott vajjal (margarinnal) körbekenjük. Állítva szorosan egymás mellé sorakoztatjuk - így nem folyik szét oldalra a tészta, a bukta csak fölfelé nőhet.
6. Meleg helyen további kb.15 percig kelni hagyjuk, végül előmelegített sütőben, közepes hőfokon (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 perc alatt megsütjük.

12 darab

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy darab: 500 kcal