



Hozzávalók

a tésztához: 1,25 dl tej, 3 dkg élesztő, 1 csapott kiskanál kristálycukor, 37,5 dkg finomliszt, 1 kiskanál só, 1,25 dl víz, 3 evőkanál olaj

a nyújtáshoz: finomliszt

a töltéshez: kb. 1 kg hosszúkás bécsi virsli

a tepszi kikenéséhez:

1,5 evőkanál olaj

a lekenéshez:

1 tojássárgája, 1 kiskanál olaj

1. A tejet meglangyosítjuk. Az élesztőt belemorzsoljuk, a cukrot belekeverjük és 10 percre félretesszük, hadd fusson föl. A lisztet egy tálba szitáljuk, a sóval elkeverjük. A tejes élesztőt és a meglangyosított vizet hozzáöntjük, 8-10 perc alatt bedagasztjuk, a vége felé beledolgozzuk az olajat is. A tészta eleinte ragacsos, de mire végzünk a dagasztással, jól kezelhető tészta lesz belőle, amelyik elválik az edény falától. A tésztacipót enyhén megolajozzuk és konyharuhával letakarva 45-50 percen át kelesztjük.
2. Egy nagytepsit kiolajozunk. A tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapon a tepszi nagyságára nyújtjuk, majd a tepsibe fektetjük. Éles késsel hosszabbik oldalán 1-1,5 centi szélesen végig olajos késsel bevágjuk a tésztát úgy, hogy körben kb. 2 centis pereme maradjon.
3. A virsliket ha kell meghámozzuk, majd „beleszójuk” a tésztába, azaz minden második tészta alatt átbújtatjuk - ezt akkor a legkönnyebb, ha megolajozzuk a tenyerünket és átforgatjuk benne a virsli. Amikor egy sorral végeztünk, jöhet a következő sor virsli, de egy csíkkal toljuk el a bújtatást, hogy most oda essen a virsli felül, ahol az előbb nem volt, mert így lesz szabályosan rácsos.
4. A lekenéshez való tojássárgáját az olajjal összekeverjük, a tésztát ezzel megkenjük. Meleg helyen 35 percen át kelesztjük, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 25-27 percig sütjük.

10 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 458 kcal • fehérje: 21,4 gramm • zsír: 30,8 gramm • szénhidrát: 23,7 gramm •  
rost: 3,4 gramm • koleszterin: 97 milligramm