



Hozzávalók:

1 dl tej, 1 kiskanál kristálycukor, 2 dkg élesztő, 60 dkg finomliszt, 1 evőkanál só, 5 dkg disznósír, 1 tojássárgája, 2 evőkanál tejföl, 0,5 dl fehérbor, 25 dkg sertésháj
a nyújtáshoz: finomliszt
a lekenéshez: 1 tojássárgája

1. A tejet meglangyosítjuk, a cukrot kevergetve föloldjuk benne, majd hozzámorzsoljuk az élesztőt. Meleg helyen 10-15 perc fölfuttatjuk.
2. A lisztet egy nagy tálba szórjuk, a sóval összekeverjük. A zsírral elmorzsoljuk, azután a tojássárgájával, a tejföllel, a borral és a tejes élesztővel a rétestésztához hasonló állagú tésztát gyúrunk belőle. Ha ehez nem lenne elég lágy, egy kevés langyos vizet vagy bort adunk még hozzá. Meleg helyen 15-20 percre félretesszük. A hájat elkaparjuk vagy ledaráljuk.
3. A tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapon 1 centi vastagra, téglalap alakúra nyújtjuk. A hájat egyenletesen rákenjük, majd felcsavarjuk, akár a bejglit szokás. Ezután téglalap alakúra nyújtjuk. Gondolatban 3 részre osztjuk, balról is, jobbról is egyharmadnyit középre hajtunk, majd a tészták találkozásánál félbehajtjuk. Felülről is félbehajtjuk, és letakarva hűtőszekrényben pihentetjük 30 percen át. Ezt a hajtogatást a félórás pihentetéssel együtt háromszor megismételjük.
4. Enyhén meglisztezett gyúrólapon kb. ujjnyi vastagra nyújtjuk, a tetejét éles késsel bevagdossuk. Egy 6-7 centi átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk és sütőpapírral bélelt tepsire sorakoztatjuk.
5. Tetejüket kikevert tojássárgájával lekenjük, vigyázva, nehogy az oldalára is lefolyjon, mert az akadályozza a tészta megemelkedését.
6. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C, légkeveréses sütőben 180 °C) 30-35 perc alatt megsütjük.

kb. 25 darab

Elkészítési idő: 1 óra + hajtogatás

Egy darab: 197 kcal