



Hozzávalók:

75 dkg finomliszt, 40 dkg darált sertésháj,
1 csapott kiskanál só, 1 csapott kiskanál
kristálycukor, 4 tojássárgája, 1,5 dl száraz
fehérbor, 2 evőkanál tejföl, kb. 1,5 dl
szódavíz

a nyújtáshoz:

finomliszt

a lekenéshez:

1 tojás

a tetejére:

durva szemű só, reszelt sajt, olajos magvak

(szezámmag, tökmag stb.)

1. A lisztből 15 dekányit kimérünk, a hájjal összedolgozzuk, három egyenlő részre osztva félrerakjuk.
2. A többi lisztet egy tálba szórjuk, a sóval és a cukorral összeforgatjuk, majd a tojássárgájával, a borral és a tejföllel könnyen kezelhető, a kelt tésztához hasonlóan közepesen lágy tésztává gyúrjuk.
3. Enyhén meglisztezett gyúrolapon félujjni vastagságúra, téglalap alakúra nyújtjuk. A lisztes háj egyharmadát rákenjük. Ezt úgy a legkönnyebb, ha egy pohárba meleg vizet öntünk és ebbe mártogatjuk a kést, amivel kenünk. Következik a tészta behajtogatása: felülről a tészta egynegyedét középre hajtjuk, majd alulról is középre hajtjuk a negyedét. Azután jobbról, majd balról hajtjuk középre a tészta negyedét. Tálcára tesszük és 15-20 percen át hűtőben pihentetjük. Ezt a folyamatot még kétszer elvégezzük (nyújtjuk, hájjal megkenjük, hajtogatjuk, pihentetjük). Figyeljünk arra, hogy a hajtogatás mindig egyformán történjen.
4. Végül a tésztát kisujjni vastagságúra, téglalap alakúra nyújtjuk. Két ujjni széles, 8-10 centi hosszú csíkokra vágjuk, majd tepsire sorakoztatjuk de előtte egyet csavarhatunk is rajta, ahogy a képen is látható. (A tepsit se kikenni nem kell, és sütőpapír se kell bele, mert a tészta elég zsíros.)
5. A tetejüket fölvert tojással lekenjük, de ehelyett aki szereti, pizzakrémet is kenhet rá. Ízlés szerint durva szemű sóval, reszelt sajttal vagy olajos magvakkal megszórjuk a tetejüket. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) 18- 20 percig sütjük.

kb. 10 főre

Ancsa hájasa - készítette Galgovics Istvánné (Csömör)

Elkészítési idő: bő 2 óra

Egy adag: 648 kcal