



Hozzávalók

a tésztához:

5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 35 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 3 dkg élesztő, 1 dl tej, 2 tojás, 1 evőkanál porcukor, csipetnyi só

a töltékhez:

8 púpozott evőkanál porcukor (valódi barna cukor is lehet), 2 evőkanál őrölt fahéj

a nyújtáshoz:

finomliszt

1. A vajat 1 evőkanál liszttel összegyúrjuk, téglalap alakúra formáljuk, és hűtőszekrényben megdermesztjük. Az élesztőt a meglangyosított tejben megfuttatjuk, majd a maradék liszttel, a tojással, a porcukorral meg csipetnyi sóval tésztává dagasztjuk (kissé ragacsos marad).
2. Liszttel alul-felül megszórjuk, majd langyos helyen, letakarva kb. 40 perc alatt a duplájára kelesztjük. A megkelt tésztát enyhén belisztezett gyúrólapon lóhere alakúra nyújtjuk, a vajas részt a közepére rakjuk, és a tészta négy szélét ráhajtjuk. Ezután 3-4 milliméter vastagságúra nyújtjuk, gondolatban 3 részre osztjuk, majd az egyik - egyharmadnyi - oldalát középre hajtjuk. A tészta másik oldalát ráborítjuk, és letakarva, hűtőszekrényben 30 percig pihentetjük. Ez az úgynevezett szimpla hajtogatás.
3. A tésztát 90 fokkal elfordítva deszkára fektetjük, kinyújtjuk, majd duplán hajtogatjuk. Vagyis gondolatban 4 részre osztjuk, mindkét oldalát középre hajtjuk, a tészták találkozásánál még egyszer behajtjuk, és a hűtőszekrényben ugyanúgy pihentetjük, mint az előbb.
4. Végül kb. kisujjni vastagra, téglalap alakúra nyújtjuk, vizes ecsettel bekenjük, és a porcukros fahéjjal meghintjük. Szorosan föltekerjük, ahogyan a bejglit szokás, majd jó ujjnyi vastagon fölszeleteljük.
5. Sütőpapírral bélelt tepsire rakosgatjuk, és langyos helyen legalább 30 percen át kelesztjük. Végül előmelegített sütőben, a közepesnél erősebb lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 25 percig sütjük. Kissé hagyjuk kihűlni, majd tála szedjük.

Jó tanács

- A tésztából érdemes nagyobb mennyiséget gyúrni, mert a hajtogatások után lefagyasztható.

12 darab

Elkészítési idő: 1 óra + többszöri pihentetés

Egy csiga: 237 kcal • fehérje: 5,6 gramm • zsír: 4,8 gramm • szénhidrát: 42,8 gramm • rost: 0,1 gramm • koleszterin: 57 milligramm