

Margarinos sajtos kifli

Hozzávalók a tésztához:

- 35 dkg Mester süteményliszt,
- 15 dkg Mester kenyér Mix,
- 3-4dl víz,
- 2,5 dkg élesztő,
- 3 dkg cukor,
- növényi itálpor 1-2 evőkanálnyi
- 1db nagy főtt krumpli

Töltelék:

- 15 dkg margarin
- fél evőkanál só,

Szóráshoz:

- sajt
- szezámmag

Kenéshez:

- tojás

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból elkészítjük a kelt tésztát.

5 részre osztjuk, egyforma méretű körlapokat nyújtunk. A margarint habosra keverjük, majd hozzáadjuk a sót.

A margarint 4 felé osztjuk. Az első lapot megkenjük margarinnal, majd rátesszük a másik lapot ezt addig folytatjuk, míg minden lap egymásra kerül. A felső lapot már nem kell megkenni margarinnal. A következő művelet elnyújtjuk a tésztát és egyforma nagyságú kör cikkekre daraboljuk, a vastagabb végétől feltekerjük, a tetejét tojással megkenjük, tetejére sajtot vagy magot szórunk.

/ tölthetjük is kolbással vagy virslivel/

duplájára kelesztjük.

180 Celsius fokos sütőben tűpróbáig sütjük. (Ez kb.30- 50 perc)