

Kolbászos csavart rudak

Hozzávalók:

- 500g **Mester kelt tészta liszt**
- 25g élesztő
- 300ml langyos tej
- 1 teáskanál cukor
- 1 teáskanál cukor
- 50g margarin

Hozzávalók a töltelékhez:

- pizza krém
- szeletelt kolbász
- reszelt sajt

Hozzávaló a tetejére:

- 1db tojás
- 1 evőkanál víz
- szezámmag

Elkészítés:

Az élesztőt a cukorral elkevert langyos tejben felfuttatjuk.

Az lisztet összekeverjük a sóval, elmorzsoljuk a margarinnal, majd hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt és összegyúrjuk a tésztát. Letakarva, langyos helyen duplájára kelesztjük (kb. 30-40 perc).

A megkelt tésztát lisztezett munkalapon 5 mm vastag, téglalap alakúra nyújtjuk. A felét megkenjük a pizza krémmel, rátesszük a kolbász szeleteket, megszórjuk a reszelt sajttal, majd a töltelék nélküli tészta részt ráhajtjuk a töltelékes részre, kicsit összenyomkodjuk.

Ezután 4 cm-es széles sávokat vágunk, majd minden sávot kettévágunk úgy, hogy az összehajtott résznél kb. 1 cm-nyi részt nem vágunk el, így a minden sáv két szárát össze tudjuk csavarni.

A csavart rudakat sütőpapíros tepsire sorakoztatjuk, a tetejüket lekenjük a tojásos vizes keverékével, meghintjük szezámmaggal.

Előmelegített 180 fokos, légkeveréses sütőben kb. 12 percig sütjük.