

Sajtos Croi

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes)

Hozzávalók:

- 15 dkg Mester Család Süteményliszt
- 1 cs porélesztő
- 35 dkg Mester Család házi kenyérliszt
- 10 dkg reszelt növényi sajt
- 10 g Orgran tojáspótló + 10 ek víz elkeverve
- 1 ek útifűmaghéj
- 10 dkg margarin (puha)
- kb 4,5 – 5dl langyos rizstej
- 2 kk só
- + olvasztott margarin a kenéshez
- + 10 – 15 reszelt növényi sajt a töltelékbe
- + olaj a kenéshez
- + reszelt növényi sajt a szóráshoz
- + rizsliszt a nyújtáshoz

Elkészítés:

A száraz alapanyagokat egy tálban elkeverjük, majd hozzáadjuk a reszelt sajtot, tojáspótlót, összedolgozzuk. Végül a margarint és a rizstejet, majd robotgéppel eldolgozzuk. meleg helyen egy órát kelesztjük. Majd rizslisztes lapon átdolgozzuk.

Kinyújtjuk téglalap alakba, megkenjük a margarinnal és megszórjuk a sajttal.

Háromszög formákra vágjuk fel. mindegyiket a vastagabb felétől feltekerjük és kiflire formázzuk.

Sütőpapíros tepsibe tesszük és olajjal vékonyan megkenjük, majd sajttal megszórjuk.

180 fokon kb 35 perc alatt megsütjük.