

Kelt tészta

Hozzávalók:

70 dkg liszt, 10 dkg margarin, 8 dkg sütőcukor, 1 tojás, 1 vanília cukor, 5dkg élesztő, 3,5 dl tej, 1 evőkanál étolaj

Készítés:

A tejet megmelegítjük. A lisztet egy nagyobb tálba mérjük, a közepében mélyedést készítünk, és a langyos tej felét ide öntjük. Egy kanál cukrot a tejben felolvasztunk, és belemorzsoljuk az élesztőt, kevés lisztet szórunk rá, és letakarjuk kb. 10 percig.

(Ezt hívjuk élesztő felfuttatásnak)



A tej másik felébe elolvastjuk a margarint, és ha langyosra hűlt, a tojást, a cukrot, a vaníliát, és az étolajat is belekeverjük.



Az élesztő felfuttatása után, a margarinos keveréket, a liszthez adjuk.



Robotgéppel, vagy kézzel jól kidagasztjuk.
(Akkor jó, ha a kéztől elválik, és nem túl kemény, nem túl laza.)



A dagasztó tál tetejét rátesszük, de a levegőt nem nyomjuk ki a tálból.



A mikrohullámú sütőbe tesszük, és ott kelesztjük, (a mikrót nem kapcsoljuk be, azért tesszük ide, hogy zárt térben keljen a tészta.) míg háromszorosára nem kel.

A gyúrótáblát megszórjuk liszttel, és a tésztát jól átggyúrjuk.

Ezután kinyújtjuk, és készíthetünk belőle túrós, lekváros táskát, darázs-fészket, mákos, diós rudat, túrós lepényt stb...

