



Sajtos sonkás vajás kifli 🧀🥓🧈🥐

Hozzávalók:

Tészta:

- 45 dkg finomliszt
- 1 ek. só
- 1 dl tej
- 2 ek. cukor
- 2 dkg friss élesztő
- 1 db tojás
- 10 dkg tejföl
- 5 dkg olvasztott vaj

Töltelékhez:

- 6 dkg olvasztott vaj
- 10 dkg reszelt sajt
- 15 dkg sonka

Tetejére:

- 1 db tojás
- Szezámag és/ vagy reszelt sajt

Elkészítés:

Tészta:

1. Az élesztőt a cukorral tejben felfuttatjuk.

2. A tészta hozzávalóit jól összegyúrjuk, hogy egy közepesen kemény, nem túl lágy tésztát kapjunk. Letakarva meleg helyen pihentetjük, amíg kb. A duplájára kel. Közben átggyúrjuk egyszer.
3. Lisztezett felületen 4 felé vágjuk és mind a négyet vékony kör alakúra nyújtjuk úgy, hogy nagyjából egyformák legyenek.

Töltelék:

1. Két lapot megkenünk az olvasztott vajjal, megszórjuk reszelt sajttal és sonkával, majd rájuk illesztjük a másik két lapot. Kicsit lapítunk még rajtuk a nyújtófával, majd pizzavágóval mind két kört 16 cikkre vágjuk.
2. A cikkeket kintről befelé feltekerjük és sütőpapírral bélelt tepsibe pakoljuk.
3. A süttőt 180°C-ra állítjuk és amíg bemelegszik hagyjuk a kifliket pihenni.

Tetejére:

1. A kifliket megkenjük egy kissé felvert tojással és tetszés szerint megszórjuk őket szezámmaggal és/ vagy reszelt sajttal.
2. Végül betesszük őket az előmelegített sütőbe és kb. 20 perc alatt megsütjük.