

Sajtos vajas kifli

Bettymami



6 adag	Előkészítés: 30 perc	Sütés: 20 perc	Összesen: 50 perc	Sütés hőfoka: 180 °C
--------	----------------------	----------------	-------------------	----------------------

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 vaj (olvasztott)

Töltelék

- 6 dkg vaj (olvasztott)
- 10 dkg sajt (reszelt)

Tetejére

- 1 db tojás
- 1 ek szezámag
- 1 dkg sajt (reszelt)

Elkészítés

Tészta

- A tészta hozzávalóit jól összedolgozzuk, hogy egy közepesen kemény, nem túl lágy tésztát kapjunk. Letakarva pihentetjük, amíg kb. a duplájára kel. Közben átgyúrjuk egyszer.
- Lisztezett felületen félbevágjuk, mindkettőt vékony kör alakúra kinyújtjuk úgy, hogy nagyjából egyforma nagyságúak legyenek.

Töltelék

- Az egyik lapot megkenjük az olvasztott vajjal, megszórjuk reszelt sajttal, majd ráillesztjük a másik kinyújtott tesztalapot. Nyújtófával kicsit lapítunk még rajta, majd egy éles késsel vagy pizzavágóval 16 cikkre vágjuk.
- A cikkeket kintről befelé feltekerjük, sütőpapírral bélelt tepsibe pakoljuk.
- A sütőt 180 fokra bekapcsoljuk, amíg bemelegszik, hagyjuk a kifliket pihenni.

Tetejére

- Majd lekenjük egy kissé felvert tojással, és tetszés szerint megszórjuk a tetejüket szezámmaggal és/vagy reszelt sajttal.
- Végül betoljuk az előmelegített sütőbe, és kb. 20 perc alatt megsütjük.
- Rácsra rakva hagyjuk kihűlni.