

Aszalt szilvás-kolbászos cipó

Kelt tésztás varázslat szilvával és kolbással

kb. 15 szelet



Könyven elkészíthető

up to 60 Min.



Hozzávalók:

A kelt tésztához:

- 200 g aszalt szilva (mag nélkül)
- 100 g füstölt kolbász
- 300 g búzaliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Expressz Élesztő
- 1 púpozott tk. só
- 200 ml langyos víz
- 4 ek. olívaolaj
- 60 g pisztácia

A kenéshez:

- víz

1 Előkészítés:

A szilvát és a kolbászt kis darabokra vágjuk. A tepsit sütőpapírral béleljük, és a sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a vizet, olajat, és a sót, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) 2 percig keverve sima tésztává dagasztjuk. A szilvát, a kolbászt és a pisztáciát is a masszához keverjük. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen egy kb. 20 cm hosszú cipóvá formázzuk, és 1 cm hosszan bevágjuk. A cipót a tepsibe fektetjük és meleg helyen, letakarva kelni hagyjuk kb. 15 percig, amíg szemmel láthatóan megnő. Ezután a sütő középső részében megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C

Légkeveréses: kb. 180 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 35 - 38 perc

Sütés után a cipót sütőrácsra hagyjuk kihűlni.



Dr. Oetker Élelmiszer Kft.

Tip from the Test Kitchen

- A cipó max. 3 napig tárolható, ill. lefagyasztható.

