

# Édes kenyérlapok

Ínycsiklandó kenyércsoda

kb. 25 darab



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### Kelt tésztahoz:

- 160 ml tej
- 50 g Rama Vajas íz
- 400 g búzaliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
- 30 g cukor
- 1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
- 1 csipet só
- 1 db tojás (közepes méretű)

### Töltelékhez:

- 70 g Rama Vajas íz
- 80 g cukor
- 2 tk. őrölt fahéj

**Kelt tészta:** A tejet egy főzőedényben felmelegítjük és a margarint felolvasztjuk benne. A lisztet az élesztővel elkeverjük és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és a tejes margarint, majd az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) kezdetben alacsony, majd legmagasabb fokozaton 5 percig keverve sima tésztává dagasztjuk. A tésztát letakarva meleg helyen kelni hagyjuk (kb. 45-50 perc), amíg szemmel láthatóan megnő. A sütőformát (25 x 11 cm átmérőjű) margarinnal kikenyékezünk. A süttöt előmelegítjük.



**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**

**Légkeveréses: kb. 160 °C**

**Sütési beállítás: Középre**

**sütés: kb. 35 perc**

A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen még egyszer átgyúrjuk és egy 40 x 40 cm-es lappá nyújtjuk.





Töltelék: A margarint egy főzőedényben kissé megolvasztjuk, majd hozzáadjuk a cukrot, fahéjat és egy kés, vagy kanál hátlapja segítségével a tésztán egyenletesen elsimítjuk. A lapot 25 egyenként 8 x 8 cm-es lappá vágjuk.

A lapokat függőlegesen a sütőformába állítjuk. A lapokat kicsit széthúzzuk egymástól, hogy a forma teljesen ki legyen töltve. A tepsit a sütő alsó részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Sütés után a kenyeret a formából kivéve egy sütőrácson hagyjuk kihűlni.

Tip from the Test Kitchen

- A kenyér tésztája lefagyasztható.

