

Pikáns cukkinis virágok

Ínycsilandóan pikáns falatok cukkiniből

kb. 24 darab



Kis gyakorlat szükséges

● ● up to 120 Min.



Hozzávalók:

Kelt tésztához:

- 500 g búzaliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
- 1 csapott tk. só
- bors (frissen őrölt)
- 6 ek. olívaolaj
- 250 ml víz
- 1 db tojásfehérje (közepes méretű)

Töltékhez:

- kb. 350 g cukkini
- 150 g parmezán
- 200 g krémsajt
- kb. 1 csapott tk. só
- bors (frissen őrölt)
- 100 g nyers sonka (kockára vágva)
- kakukkfű (friss vagy őrölt)

Ezenkívül:

- 1 db tojássárgája (közepes méretű)
- kb. 1 ek. tej

1 Előkészítés:

A tepsit sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

Kelt tészta: A lisztet, az élesztővel, sóval, borssal elkeverjük és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk az olajat, a tojásfehérjét és a langyos vizet, majd az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) kezdetben alacsony, majd legmagasabb fokozaton sima tésztává dagasztjuk. A tésztát letakarva meleg helyen kelni hagyjuk (kb. 45-50 perc), amíg szemmel láthatóan megnő.

Töltelék: A cukkinit megmossuk, lereszeljük és egy szűrőn hagyjuk lecsöpögni. A parmezánt lereszeljük és 3 evőkanálnyit félreteszünk. A cukkinit, a parmezánt, a krémsajtot, a sót és a borsot összekeverjük, majd hozzáadjuk a sonkát és a kakukkfűvet is. A tésztát egy hengerré formázzuk és 3 részre vágjuk. Mindhárom tésztát enyhén lisztezett munkafelületen 30 x 30 cm-es lappá nyújtjuk. A tölteléket is 3 részre osztjuk és a lapokat egyenletesen megkenjük, majd szorosan feltekerjük. Egy olló segítségével a hengereket 8 ferde szeletre vágjuk.



A felvágott hengereket úgy rakjuk a tepsibe, hogy a szeletek egy virágszirmot formázzanak. A tojássárgáját tejjel felferjük és megkenjük vele a virágszirmokat, a félretett parmezánnal és a kakukkfűvel ízlés szerint megszórjuk, majd 15 percig pihentetjük. A tepsit a sütő középső részébe toljuk és a süteményt megsütjük.



Alsó és felső sütés: kb. 180 °C
Légkeveréses: kb. 160 °C
Sütési beállítás: Középre
sütés: kb. 55 - 60 perc

Sütés után a süteményt sütőpapírral együtt sütőrácson hagyjuk kihűlni, vagy még melegen tálaljuk.

Tip from the Test Kitchen

- A sütemény tésztája lefagyasztható.