

Pikáns paradicsomos-hagymás táskák

Pikáns falatok

kb. 16 darab



Kis gyakorlat szükséges

● up to 60 Min.



Hozzávalók:

A kelt tésztához:

500 g búzaliszt
1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
1 tk. só
1 tk. cukor
4 ek. étkezési olaj
2 ek. fehérborecet
250 ml meleg víz

A töltelékhez:

250 g aszalt paradicsom
250 g póréhagyma
2 ek. napraforgóolaj
2 csipet só
1 ek. cukor
1 ek. fehér balsamecet
1 pohár tejföl (20%-os, 150g)

1 Előkészítés:

A tepsit (kb. 30 x 40 cm) sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A tésztához a lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szítaljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) kezdetben alacsony majd legmagasabb fokozaton 5 percig keverve sima tésztává dagasztjuk. A tésztát meleg helyen kelni hagyjuk (kb. 1 óra), amíg szemmel láthatóan megnő.

A töltelékhez az aszalt paradicsomot apró darabokra vágjuk. A póréhagymát megtisztítjuk, félbe vágjuk, majd vékony szeletekre vágjuk. Az olajat egy tefloneledegyben felforrósítjuk, és a hagymát kicsi só hozzáadásával üvegesre dinszteljük (kb. 15 percig). Hozzáadjuk a cukrot, az ecetet, az aszalt paradicsomot és a tejfölt, és kis ideig még együtt főzzük.



A megkelt tésztát enyhén lisztezett munkafelületen még egyszer átgyúrjuk, elfelezzük, majd két egyforma lappá (kb. 32x24 cm) nyújtjuk. A lapokat 8-8 téglalapra vágjuk (kb. 8x12cm). A tölteléket a lap alsó részébe töltjük, a széleket szabadon hagyjuk, majd felsodorjuk. A végeket megcsavarjuk és varrattal lefelé a tepsibe helyezük. A kis csomagokat hosszában bevágjuk és kicsit széthúzzuk. A másik tészta lapnál ugyanezt megismételjük.

A tepsit sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

**Sütési beállítás: Középre
sütés: kb. 30 - 32 perc**

Sütés után a süteményt sütőpapírral együtt sütőrácsra húzzuk. A legjobb, ha melegen tálaljuk. Ízlés szerint rózsaborssal hintjük.

Tip from the Test Kitchen

- A sütemény lefagyasztható.
- Paradicsom helyett aszalt szilvával is elkészíthetjük.

