

Pikáns sajtos-gyümölcsös pite

Ínycsiklandóan pikáns kelt tésztás finomság

kb. 20 szelet



Kis gyakorlat szükséges

● ● up to 120 Min.



Hozzávalók:

A töltelékhez:

- 1 üveg almabefőtt
- 1 üveg körtebefőtt
- 50 g margarin
- 1 üveg almaszósz (kb. 355 g)
- 2 ek. kakukkfű (vágott)
- 1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Citromhéj
- 3 csipet só
- 150 g Cheddar sajt
- 3 ek. búzadara

A kelt tésztához:

- 150 ml tej
- 100 g margarin
- 100 g Cheddar sajt
- 500 g búzaliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
- 1 tk. só
- 2 db tojás (közepes méretű)

1 Előkészítés:

A tepsit (40 x 30 cm) kivajazzuk.

2 Elkészítés:

A töltelékhez a befőtteket lecsepegtetjük, majd a gerezdeket legalább 3 részre vágjuk. Hozzáadjuk az almaszószot, kakukkfűvet, a reszelt citromhéjat és a sót. A sajtot durva reszelőn lereszeljük, és a masszához keverjük. A tésztához a tejet felmelegítjük, és a margarint felolvasztjuk benne. A sajtot durva reszelőn lereszeljük. A lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szítaljuk. A sajt kivételével hozzáadjuk a többi hozzávalót és a tejes keveréket, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) először alacsony, majd legmagasabb fokozaton 5 percig sima tésztává dagasztjuk. Végül hozzákeverjük a sajtot is. A tésztát meleg helyen kelni hagyjuk, amíg szemmel láthatóan megnő (kb. 1 óra). A süttőt előmelegítjük. A tésztát 40 x 30-as lappá nyújtjuk. Búzadarával megszórjuk, és a tölteléket egyenletesen elosztjuk rajta. Újra meleg helyen kelesztjük, amíg szemmel láthatóan megnő (kb. 20 perc). A tepsit a sütő alsó részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C

Légkeveréses: kb. 180 °C

Sütési beállítás: Alulra

sütés: kb. 35 - 40 perc



Sütés után a süteményt sütőrácson hagyjuk kihűlni.

Tip from the Test Kitchen

- A befőtt helyett friss gyümölcsöt is használhatunk (750g - 750g).
- A süteményt tálalhatjuk frissen reszelt Cheddar sajttal (50 g) és kakukkfűvel díszítve.

