

Sajtos tekeredő

Ellenállhatatlan sajtos finomság

kb. 15 darab



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A túros tésztához:

300 g búzaliszt
3 tk. Dr. Oetker Sütőpor
1 csapott tk. cukor
1 tk. só
125 g sovány túró
100 ml víz
100 ml olaj

A töltelékhez:

1 db kisebb póréhagyma (kb. 200 g)
1 pohár tejföl (140 g, 20%-os zsírtartalmú)
200 g Gouda sajt (szeletelve)
200 g füstölt sonka (pl. Serrano, szeletelve)

1 Előkészítés:

A póréhagymát vékony karikára vágjuk. A tepsit (kb. 30 x 40 cm) sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A lisztet a sütőporral elkeverjük, és egy keverőedénybe szítáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először alacsony majd legmagasabb fokozaton sima tésztává dagasztjuk. (Ne dagasszuk sokáig, mert a massa ragadni fog.) A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen még egyszer átgyúrjuk, majd egy 45x30 cm-es lappá nyújtjuk. A tésztát a tejföllel megkenjük, majd egyenletesen megszórjuk a sajttal, sonkával és a póréhagymával. A tészta lapot mindkét végétől (hosszabbik oldalon, a tészta közepéig) feltekerjük. A hengert kb. 3 cm vastag szeletekre vágjuk, majd a tepsibe fektetjük. 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. 30 - 35 perc**



Ha megsült, sütőpapírral együtt sütőrácra húzzuk, és hagyjuk kihűlni.
A sütemény melegen a legfinomabb.

Tip from the Test Kitchen

- Póréhagyma helyett cukkinivel (200 g) is elkészíthetjük a süteményt.

