

Szilveszteri rakéták

Ünnepi falatok

kb. 18 darab



Kis gyakorlat szükséges

● up to 80 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

- 500 g búzaliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
- 1 csapott tk. cukor
- 1 púpozott tk. só
- 3 ek. olaj
- 250 ml langyos víz

A töltelékhez:

- 265 g csicseriborsó (lecsepegtetve)
- 600 g darált hús
- 1 db tojás (közepes méretű)
- 1 ek. kakukkfű
- 1 ek. mustár
- 1 tk. Garam masala (indiai fűszerkeverék)
- 1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Citromhéj
- 4 ek. zsemlemorzsa

Ezenkívül:

- 300 g sajt (pl. Gouda) vastag szeletekre vágva
- búzaliszt
- kb. 18 db hosszú hurkapálcika

A kenéshez:

- 1 db tojás (közepes méretű)

A tésztahoz a lisztet az élesztővel elkeverjük, és egy keverőedénybe szítaljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) kezdetben alacsony, majd a legmagasabb fokozaton 5 percig keverve sima tésztává dagasztjuk. A tésztát meleg helyen letakarva kelni hagyjuk, amíg az szemmel láthatóan megnő (kb. 40-50 perc). Közben a sajtból 18 nyilat vágunk a díszítéshez. A sajtmaradékot apróra szeleteljük. A csicseriborsót lecsöpögtetjük, és apró darabokra vágjuk. A tepsit sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük. A töltelékhez a csicseriborsót, a darált húst, a sajtmaradékot és többi hozzávalót összekeverjük. A masszából enyhén lisztezett munkafelületen 18 db, egyenként kb. 14 cm hosszú hengert formázunk. A megkelt tésztát enyhén lisztezett munkafelület átgyúrjuk, és kb. 45 x 40 cm nagyságú lappá nyújtjuk. A tészta hosszabbik oldalát 18 egyenlő részre osztjuk, és hosszában csíkokra vágjuk. A tésztacsíkokat a darált húsos rudak köré csavarjuk. A tekerceket varrattal lefelé a tepsibe helyezük és hurkapálcikával hosszában átszúrjuk. A pálcika kb. 3 cm-rel érjen túl a rúdon. A tojást felverjük és megkenjük vele a tekerceket, majd 10 percig újra kelni hagyjuk. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C

Légkeveréses: kb. 180 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 30 - 35 perc

A megsült süteményt sütőpapírral együtt, sütőrácsra húzzuk. Hidegen és melegen is tálalhatjuk. Tálalás előtt a sajtnyilakat szúrjuk rá a pálcika hegyére.

Tip from the Test Kitchen

- A sajtnyilak nélkül a sütemény lefagyasztható. Ekkor fogyasztás előtt engedjük fel szobahőmérsékleten, majd kb. 5 percig süssük át.
- A garam masala fűszerkeverék curryvel is helyettesíthető.