





# Vajastészta alaprecept

Pogácsához, sajtos rúdhoz, búrkiflihez, sajtos rolóhoz, habrolóhoz, lekváros háromszöghöz.

1 adag    Könnyen elkészíthető  up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

1000 g liszt  
20 g só  
20 ml ecet  
700 g margarin  
400 - 500 ml víz

## 1 Előkészítés:

A vaj tizedét félretesszük a tésztához. A megmaradt vaját kevés liszttel összegyúrjuk, és téglalap alakúra formázzuk.

## 2 Elkészítés:

A félretett vaját a liszttel az ecettel és a sóval összegyúrjuk, úgy hogy folyamatosan adunk a tésztához hideg vizet, amíg az megfelelő állagú nem lesz. Bucit formázunk belőle, lisztezett asztalra tesszük, bevagdossuk a tetejét és pihentetjük. Pihentetés után, 4 fület nyújtunk neki (lóhere alakúra nyújtjuk), és elkezdjük becsomagolni a téglalappá formázott margarint. Majd a tésztát meglapolgatjuk sodrófával átlós irányokba, hogy a margarint eloszlassuk benne.

Ezután kinyújtjuk a tésztát ujjnyi vastagúra, és egyszer szimpla, egyszer dupla hajtást végzünk. Tehát a szimpla hajtás után újra kinyújtjuk a tésztát, majd behajtjuk duplán. Kb. fél órát pihentetjük. Pihentetés után a hajtást megismételjük. Ismét pihentetjük egy fél órát.

A hajtások és a pihentetés után kinyújtjuk a tésztát fél centi vastagra, és daraboljuk az elkészítendő sütemény méretének megfelelően.



**Dr. Oetker Élelmiszer Kft.**

A készre formázott tésztát sütőlemezre vagy tepsibe helyezzük, és megsütjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 220 °C**

**Légkeveréses: kb. 200 °C**

**Sütési beállítás: Középre**

**sütés: kb. 10 - 20 Perc(ek)**

