

Káposztás lepény

Hozzávalók:

70 dkg liszt
10 dkg vaj
2 evőkanál olívaolaj
4 dl tej
5 dkg élesztő
1 evőkanál cukor
2 teáskanál só

Töltelék:

1 nagy káposzta
1 evőkanál zsír
Ízlés szerint só



Elkészítés:

A tejet megmelegítjük. A lisztet egy nagyobb tálba mérjük, a közepében mélyedést készítünk, és a langyos tej felét ide öntjük. Egy kanál cukrot a tejben felolvasztunk, és belemorzsoljuk az élesztőt, kevés lisztet szórunk rá, és letakarjuk kb. 10 percre. *Ezt hívjuk élesztő felfuttatásnak.*

A tej másik felébe elolvasztjuk a vajat, és ha langyosra hűlt, az étolajat és a sót is belekeverjük. Az élesztő felfuttatása után a keveréket, a liszthez adjuk. Kézzel kidagasztjuk. (Akkor jó, ha a kéztől elválik, és nem túl kemény, nem túl laza.)

Kelesztjük, míg háromszorosára nem kel.

A káposztát elreszeljük, megsózzuk, és egy evőkanál zsíron megpároljuk, majd megsütjük, és kihűtjük.

Aki szereti, borsot is tehet bele, a sóval vigyázzunk, ne sózzuk el.

A gyúrotáblát megszórjuk liszttel, és a tésztát jól átgyúrjuk, és két részre osztjuk.

A tepsit kikenjük vajjal, a tészta egyik részét kinyújtjuk tepsi nagyságúra, és a tepsibe helyezés után ráhalmozzuk a kihűlt káposztát, és egyenletesen elkenjük.

A tészta másik részét kinyújtva, a káposztára tesszük. A tetejét megszúrjuk villával több helyen, hogy ne púposodjon fel sütés közben.

A süttőt csak akkor kapcsoljuk be, amikor beraktuk a lepényünket, a felmelegedés alatt szépen megkel, és a kellő hőmérséklet elérése után megsül. 190 C°-on félóráig sütjük.

Ha langyosra hűlt, szeleteljük.

Nagyon finom, laktató étel, a nagyanyámtól tanultam.