

Kifli reggelire

Hozzávalók:

60 dkg simaliszt
3,5 dkg vaj
3,5 dkg élesztő
1,5 dl tej
2 dl víz
2 kávéskanál cukor
2 kávéskanál só

Tetejére:

1 db tojás



Készítés:

A lisztet egy tálba szitáljuk, a közepében mélyedést készítünk. A tejet és a vizet összekeverjük, majd langyosra melegítjük. A tejes folyadék felét beleöntjük, a liszt közepén készítet mélyedésbe, beleszórjuk a cukrot és az élesztőt belemorzsoljuk. Az élesztős keverékre szórunk egy kevés lisztet és letakarva pihentetjük, amíg az élesztő megkel.

A maradék folyadékba beletesszük a vajat és felmelegítjük annyira, hogy a vaj elolvadjon. Beleszórjuk a sót, és összekeverjük. A langyos keveréket a tálban lévő liszthez adjuk, és alaposan kidagasztjuk. Ne legyen kemény a tésztánk.

A kelesztő tál tetejét rátesszük, de a levegőt nem nyomjuk ki a tálból. Zárt, meleg helyen duplájára dagasztjuk a tésztánkat.

A megkelt tésztát gyúrótáblára borítjuk, és jól átgyúrjuk, majd 2 részre osztjuk. Mindkét tészta adagot nagy tányér alakúra nyújtjuk, és 4 részre osztjuk.



Az így kapott körcikket a szélesebb részükről kiindulva feltekerjük, és kifli alakúra formáljuk.



Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk egymástól kicsit távol, majd letakarva pihentetjük, amíg a sütőnk be nem melegszik. Mielőtt betennénk a sütőbe, felvert tojással megkenjük a kiflik tetejét.

A sütőt 190 C°-ra előmelegítjük, és szép világos barnára sütjük a kifliket.

Nagyon finom, ropogós, reggelihez való kifliket kapunk, és egyszerű az elkészítése.

Jó mély hűthető.

