

Leveles vajás tészta

Hozzávalók:

30 dkg simaliszt
1 kávéskanál só
1 kávéskanál cukor
1 tojás
1 dl enyhén ecetes víz
25 dkg rámmargarin



Sajtos rúd

Készítés:

A margarint kikeverjük két kanál liszttel, és félórát pihentetjük. A liszt többi részébe bele tesszük a tojást, és beleöntjük a langyos ecetes vizet, amiben feloldottuk a sót, és a cukrot, és puhább rétestésztát készítünk. Jól kidolgozzuk. Félórát pihentetjük, kinyújtjuk, és belesomagoljuk a margarint, majd téglalap alakúra sodorva, négyrét hajtogatjuk. 20 percet pihentetjük. Ezután újabb nyújtás, és ismét hajtogatás következik, de már csak három részre hajtjuk. Ezt még kétszer megismételjük, majd süthetjük.

Előmelegített sütőben, légkeverésen 200C°-on kell sütni.

Készülhet belőle sajtós rúd, krémes lap, habroló, diós bégni, tiroli rétes.....stb.



Diós bégni