

Hájas tészta



Hozzávalók:

75 dkg sima liszt, 40 dkg sertésháj, 1 tojás, 2 evőkanál tejföl, 1 evőkanál ecet, 1kávéskanál só, 1 kávéskanál cukor, 2- 3dl enyhén ecetes víz, 1 evőkanál ecet.

Készítés:

A hájat megtisztítjuk a hártájától és ledaráljuk. 15 dkg liszttel és az 1 evőkanál ecettel jól kikeverjük. Hideg helyre tesszük, de nem hűtőbe. 60 dkg lisztből 1 kk. sóval, 1kk cukorral, 1 tojással, 2 ek. tejföllel, és 2-3 dl enyhén ecetes vízzel, puha rétes tésztát gyúrunk Robotgéppel a legjobb összeállítani és kidolgozni.

20 percig pihentetjük, hideg helyen letakarva. Ezután kinyújtjuk és beledomagoljuk a lisztes hájat, úgy hogy a tészta teljesen befedje a hájat. Téglalap alakúra sodorjuk, és négyrét hajtogatjuk. 20 perc pihentetés után, újból kinyújtjuk, és háromrétűen hajtogatjuk. 20 percenként megismételjük a nyújtást, hajtogatást még kétszer. Ezután gyúrótábla nagyságúra, 0, 5 cm vastagra kisodorjuk, és négyzet alakú hasábokra felvágjuk. 30 db lesz belőle. Mindegyik közepébe egy kanál lekvárt teszünk,(olyan legyen, ami nem folyik ki) és háromszög alakúra hajtjuk. A tetejüket megkenjük tojássárgájával. A sütőt bekapcsoljuk és előmelegítjük 200 C°-ra légkeverésen. A tepsit kibéleljük sütőpapírral, belerakjuk a háromszögre hajtott tésztát. Ez két tepsibe megy bele. Szép rózsaszínűre sütjük, a tetejét megszórjuk porcukorral.