

SONKÁVAL, SAJTTAL TÖLTÖTT KIFLI

Hozzávalók:

- 25 dkg finomliszt
- 25 dkg rétesliszt
- 1 dl étolaj
- 3 dl tej
- 3,5 dkg élesztő
- 1 evőkanál kristálycukor
- 1 púpos kávéskanál só
- 15-20 dkg sonka vagy bacon szalonna
- 15-20 dkg trappista sajt
- *a kenéshez* 1 db tojás
- *a szóráshoz* 5 dkg reszelt sajt (ízlés szerint magvak)

1. A tejet meglangyosítjuk, 1 dl-t kivesszünk belőle, elkeverjük benne a cukrot, belemorzsoljuk az élesztőt és felfuttatjuk.

A maradék tejhez hozzáöntjük az olajat.

2. A kétféle lisztet a sóval együtt egy tálba szórjuk, és először az olajos tejet, majd a felfutott élesztőt öntjük hozzá, és addig dagasztjuk, amíg az edény falától elválik. (Először elég ragacsos, de a dagasztás végére könnyű tésztát kapunk.)

3. Meleg helyen, letakarva kb. 50 percre kelesztjük.

4. Amíg a tészta kel, egészen apró kockára vágjuk a sonkát vagy a bacon szalonnát, és lereszeljük a sajtot.

5. A duplájára kelt tésztát kétfelé osztjuk, és lisztezett deszkán 40-45 cm-es átmérőjű, kör alakú lapokat nyújtunk belőle, majd éles késsel (átlósan) 16 egyenlő részre osztjuk.

6. A szélesebb részre egy-egy kupac sonkát és sajtot rakunk, majd először ráhajtjuk a tésztát, lenyomkodjuk, utána feltekerjük.

7. Az így kapott kifliket sütőpapíros tepsibe rakjuk, megkenjük a felvert tojással, és megszórjuk reszelt sajttal.

Közepes hőmérsékleten 20-25 perc alatt szép pirosra sütjük.

