



## Flag – gasztro magazin: Kiflik

2011 január 12. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideális felhasználása a h?t?ben állomásozó ilyen-olyan maradékoknak! Legyen az sajtdarabka, néhány karika szalámi, néhány kenésnyi pástétom – ami már senkinek nem kell, vagy ami nem volna elég egy komplett reggelihez, vacsorához. Szuszakoljuk kelt tésztába, sodorjuk kiflivé, és arassuk le a babérokat :-)

Hozzávalók:

*Tészta:*

- 2 tk cukor
- 1 ek olaj/vaj
- 3 dkg élesztő
- 2 dl víz
- 1 dl tejföl
- 10 dkg rétes liszt
- 40 dkg sima liszt
- 1 mk só



*Töltelék:*

- opcionális, csak a hűtő és a fantázia szab határt!

A tésztát összedolgozzuk, és kelesztjük, 35-40 percet. Újra átgyúrjuk, kettévesszük, és kinyújtjuk kör alakra, kb. ½ cm vastagra.

Megpakoljuk a nekünk tetsző töltelékkel, és egy görgővel 12 cikkre vágjuk, és szorosan feltekerjük.

Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, megkenjük olvasztott vajjal, és kelesztjük 25-30 percet.

Elsőmelegített sütőben, 160 C-on, szép barnára sütjük. Rácson hagyjuk kihűlni

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS  
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN  
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

Ajánló

---