



Hájas kráfli - Berzence

Hozzávalók 10 személyre:

70 dkg liszt
40 dkg háj
só
2 evőkanál tejföl
1 tojás
2 evőkanál fehérbor
víz
sertészsír
1 tojás

A töltelékhez

szilvalekvár
15 dkg túró
ízlés szerint cukor
1 egész tojás

A hájat 10 dkg liszttel összedolgozzuk, és félretesszük. A többi liszthez teszünk egy csipetnyi sót, a tejfölt, tojást és fehérbort. 2 dl hideg vízzel összedolgozzuk. Lisztezett gyúródeszkára borítjuk, és jól átforgatjuk. Kisodorjuk, majd a hájas masszát elegyengetjük a tetején, hogy mindenhova jusson. Rúd alakúra feltekerjük, két oldalról felhajtjuk. Újra kisodorjuk, és hajtogatjuk. Letakarva 20 percet pihentetjük. Ezután újabb sodrás, hajtogatás és pihentetés következik.

Közben a töltelékhez a túróval a cukorral és a tojással kikeverjük.

20 perc múlva újra átsodorjuk és hajtogatjuk a tésztát, ekkor már csak néhány percet pihentetjük, közben a tepsit kizsírizzuk.

A tésztát kisodorjuk, négyzet alakú formákra felvágjuk. A felét szilvalekvárral, a másik részét túróval töltjük, a kráflikat összehajtjuk, és zsírozott tepsibe egymás mellé helyezük. Tetejüket felvert tojással átkenjük, majd előmelegített sütőben megsütjük.