



SAJTOS KELT MUFFIN

Ez a „muffin” tulajdonképpen nem más, mint egy sós kelt tészta, sajttal töltve. Ezeket a kis sajtos falatkákat ehetjük reggelire, csomagolhatjuk az uzsonnás dobozba, de kínálhatjuk mártogatós krémek mellé is. A kelt tésztából tulajdonképpen hernyó kifliket formáztam és ezt tekertem bele muffin sütőbe. A feltekert kifliket süthetjük egyszerűen tepsiben, de formázhatunk hagyományos kifli alakot is. A tölteléket ízlés szerint variálhatjuk: tekerhetünk bele virslit, a sajt mellé tehetünk kockára vágott sonkát, kukoricát. Én legközelebb pizzás változatban készítem, a vaj helyett paradicsomos szósszal kenem meg tekerés előtt. Ebből a mennyiségből 10 db „muffin” készíthető.

HOZZÁVALÓK A TÉSztÁHOZ

200 g It's us miklos bread mix liszt
6 g por állagú útifűmaghéj

1 teáskanál Auchan méz
140 g Auchan bio rizsital
25 g olvasztott Auchan vaj

1 db Auchan „M-es” méretű tojás
5 g só
10 g friss élesztő
HOZZÁVALÓK A

TÖLTÉLÉKHEZ

ízlés szerint lágy Auchan vaj
ízlés szerint Auchan füstölt sajt
ALLERGÉNEK

- 1 A rizsitalt melegítsük langyosra a mézzel, morzsoljuk bele az élesztőt és 15 perc alatt futtassuk fel.
- 2 A lisztet mérjük egy keverőtálba, adjuk hozzá az útifűvet, a sót.
- 3 Keverjük a felfuttatott élesztőhöz az olvasztott vajat, a tojássárgáját, majd öntsük a liszthez.
- 4 Alaposan gyúrjuk össze, míg rugalmas, egynemű masszát kapunk.
- 5 A tésztát kelesszük szobahőmérsékleten 60 percet, vagy 50 fokos sütőben 35-40 percet.
- 6 A tésztát gyúrjuk át rizsliszttel megszórt felületen és nyújtuk ki 30x40 cm-es téglalappá és vágjuk fel 10 egyforma téglalappá. Egy téglalap így 15x8 cm-es lesz. A hosszabbik oldal mentén a téglalapok felétől vágjuk be vékony csíkokra a tésztát, a be nem vágott felét kenjük meg vékonyan lágy vajjal és szórjuk meg reszelt sajttal.
- 7 A muffin sütőt nagyon vékonyan kenjük ki olvasztott vajjal vagy olajjal. A téglalapokat tekerjük fel és csavarjuk a muffin formákba.

8

Szobahőmérsékleten kelesszük 15-20 percet, közben melegítsük a sütőt 180 fokra.

9

180 fokon 20-25 perc alatt süssük készre a sajtos muffinokat.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

