



Húsvéti sonkás - medvehagymás kenyérlángos

Hozzávalók 12 adaghoz

A tésztához:

70 dkg kenyérliszt vagy finomliszt
4,5 dl víz
2 dkg élesztő
0.5 teáskanál cukor
2 dkg só
3 evőkanál étolaj

A feltéthez:

25 dkg főtt húsvéti sonka (főtt-füstölt tarjával helyettesíthető)
1 közepes fej lilá hagyma
1 nagy csokor medvehagyma
1 gerezd zúzott fokhagyma
20 dkg reszelt trappista sajt
2 dl tejföl (20%-os)
só ízlés szerint
frissen őrölt fekete bors ízlés szerint

Elkészítése:

Ha van kisebb dagasztógépünk, akkor nagyon egyszerű dolgunk van, mert 12 perc alatt elkészíti a megfelelő állagú tésztát. Ha nincs gépünk, akkor a tésztához való alapanyagokat egy keverőtálba öntsük bele, és nagyon alaposan dagasszuk addig, amíg lágy, sima tésztát nem kapunk. Formázzunk belőle cipót, fedjük le egy tiszta konyharuhával és pihentesük 40 percig meleg helyen.

A feltétek előkészítése: a húsvéti sonkát kockázzuk fel, kb. 0,5 cm-es nagyságra. A lilahagymát és a medvehagymát szintén kockázzuk fel, hasonló méretben. A sajtot reszeljük le nagylyukú reszelőn, a tejfölt pedig keverjük össze a zúzott fokhagymával, ízesítsük sóval és borssal.

A tészta elősütése: ez a mennyiségű tészta fatüzeléses kemencéhez tartozó 40x50 cm méretű sütőlemezhez tartozik. Otthoni körülmények között célszerű a tésztát megfelelni, és két alkalommal kisebb sütőlemezen sütni.

A sütőlemezünket olajozzuk ki. Lisztezett deszkán a tésztát nyújtjuk ki sodrófával téglalap alakúra, majd óvatosan fektessük a sütőlemezre.

Igazítsuk el és sarkosítsuk a széleknél, majd villával sűrűnszurkáljuk meg.

Tetejére fújunk vízpermetet (a háztartásban használatos virágokhoz való permetező tökéletes erre a célra), majd azonnal tegyük forró sütőbe.

Süssük addig, amíg teteje már szilárd, az alja pedig zsemleszínű, majd vegyük ki a sütőből. Sütési hőfok: 230°C, sütési mód: alul-felül sütés.

Tetejét kenjük meg a fokhagymás tejfőllel, szórjuk rá a lilahagymát majd afelkockázott húsvéti sonkát, ezután hintsük meg a medvehagymával a tetejét pedig a reszelt sajttal. A sütőbe visszatéve süssük rá a feltéteket, amíg a sajt aranybarna lesz.

Szeleteljük fel téglalap formájúra, és tálaljuk frissen, azonnal.

