

Bukta

Hozzávalók:

50 dkg liszt,
6 dkg margarin (vaj),
1 db tojás,
1 csapott kávéskanál só,
2,5 dl langyos víz (tej),
5 dkg cukor (6 kávéskanál),
2 – 2,5 dkg élesztő
(vagy 1 csomag instant élesztő),

25 dkg lekvár (sütésálló)



Elkészítés:

A langyos vízbe belekeverjük a szétmorzsolt élesztőt, 2 kávéskanál lisztet és 2 kávéskanál cukrot, majd langyos helyen letakarva felfuttatjuk (10-15 perc).

A lisztet mély tálba szórjuk, középebe vágunk egy kis mélyedést, beleöntjük a picit felkevert tojást, a maradék cukrot, a sót, az olvasztott, de nem forró margarint (vaját). Összekeverjük, majd hozzáadjuk az élesztős vizet (és ha szükséges még kevés langyos vizet, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk). Alaposan kidagasztjuk (robot-géppel kb. 10 perc, kézzel kb. 20-30 perc!), majd lisztezett tálba tesszük a cipóvá formált tésztát, és a tetejét is meglisztezzük.

Ruhával letakarva dupla nagyságúra kelesztjük (kb. 45-60 perc).

A kelt tésztát lisztezett deszkán átgyúrjuk: többször harmadolva behajtjuk és kézzel kinyújtjuk, míg rugalmas tésztát kapunk.

Végül kb. 1/2 cm vastagra kinyújtjuk. Kb. 5 x 8 cm-es téglalapokra vágjuk, és 10-15 percig állni hagyjuk. Közben a lekvárt annyi hosszúságú darabra vágjuk, amennyi a téglalapok száma. Mindegyikre ráteszünk egy darabot, és belegöngyöljük a tésztába.

Sütőpapírral bélelt (esetleg zsírozott vagy vajazott, liszttel meghintett) tepsibe tesszük, nem nagyon szorosan egymás mellé. Fél órán keresztül még kelesztjük, Sütés előtt megkenhetjük a tetejét tojással, vagy tejföllel, de szép eredményt kapunk akkor is, ha csak megspricceljük (kenjük) kevés vízzel.

Előmelegített, forró sütőben, közepes lángon megsütjük (180 °C, 30 perc).

Porcukorral meghintjük a kisült buktákat.