

Sajtos rúd („30 perces“)

Hozzávalók:

- 30 dkg búzaliszt (fele fehér, fele teljeskiőrlésű)
- 10 dkg margarin
- 15 dkg tejföl, 175g még jobb
- 1 tk sütőpor (kb. fél zacskó)
- 1 tk (teáskanál) só
- 5 dkg reszelt sajt

Tetejére:

- 1 db tojás (kenéshez)
- 5 dkg reszelt sajt
- köménymag



Elkészítés:

A „30 perces“ sajtos rúd elkészítéséhez a lisztet, a sütőport, a margarint, a tejfölt, a fele reszelt sajtot és a sót egy tálban összekeverjük, összegyúrjuk. Célszerű kicsit pihentetni, de kihagyható.

Kinyújtjuk kb. egy cm vastagra, megkenjük sózott felvert tojással, megszórjuk a reszelt sajttal maradékával.

Éles késsel, pizzavágóval vagy derelyevágóval hosszúkás rudakra, vagy kockára vágjuk.

Sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, és előmelegített sütőben 200 fokon 20 percig sütjük (aranybarnára), kb. félidőben fordítsunk a tepsin a sütő esetleges egyenetlenségeit kiküszöbölni.

Megjegyzés:

Normál adagnál a kenéshez a tojás fele is elegendő, a másik felét belekeverhetjük a tésztába. (pl. sárgája a tésztába, kenéshez a fehérje)

Dupla mennyiség (vendéglátáshoz) két tepsiben fér el. Vagy egymást követően a fentiek szerint, vagy előmelegített légkeveréses sütőben 160 fokon 15 + 10 percig sütjük, közben a tepsiket felecseréljük, illetve megfordítjuk.

Dupla mennyiségnél a kenéshez elegendő egy tojás, a többi összetevőt duplázzuk.

Dupla mennyiségnél célszerű két edényben külön-külön összegyúrni! (egyszerűbb!)

Természetesen a „30 perces” név túlóz, előkészületekkel együtt kb. 60 perc alatt készül el! Vegyük figyelembe, hogy nem mindenki szereti a köménymagot (pl. csak a felére rakjunk). Nem fog maradni, ha nem dugsz el belőle!

Sokszorosán kipróbált, bevált recept.