

Bukta

16 gombóchoz:
45 dkg finomliszt
2 g élesztő
3 dl langyos víz
100 g cukor
1 csipet só

Közepére:

1-1 kiskanál sűrű, zselés gyümölcslekvár (áfonya, eper, fekete ribizke, sárgabarack stb.)

Kenéshez:

olaj

Elkészítés:

Az élesztőt 1 dl langyos vízbe morzsoljuk, és 1 teáskanál porcukorral felfuttatjuk.

A lisztet egy nagy tálba szórjuk, hozzáadjuk a sót és a cukrot, elkeverjük, majd hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt és a maradék vizet. Könnyen dagasztható, aránylag lágy, de a dagasztó tál falától elváló tésztát formálunk belőle.

Lefedjük, és 1 órán keresztül kelesztjük.

A megkelt tésztát lisztezett deszkára tesszük, összehengerítjük, majd kb. 25-35 cm-es egyenletesen vastag téglalapalakra nyújtjuk.

Késsel elfelezzük hosszában, majd négyfelé daraboljuk. Az egyik kis téglalapot minden irányban picit megnyújtjuk és félbevágjuk. 1-1 kis téglalap közepére egy púpozott evőkanál lekvárt helyezünk, majd felhengerítjük úgy a tésztát, hogy közben a végeit benyomkodjuk és aláhajtjuk. Ezt megcsináljuk mindegyik téglalapocskával.

Egy kisebb sütőpapírral bélelt tepsibe sorakoztatjuk két sorban a hengerkéket, úgy, hogy közöttük megkenjük olajjal a hengerek mindkét oldalát, nehogy összetapadjanak. Letakarva a tepsiben hagyjuk újból fél órát kelni a tésztahengereket.

Sütőben hőlégkeveréssel 200 fokon 25 perc alatt arany barnára sütjük. Ha langyosra hűlt fogyaszthatjuk (a választékoknál kézzel könnyen szétszedhetők).