

## Tészta sonkával és stájer tökmagolaj pesto



Előétel

Receptforma



50 Percek

Elkészítés

70-95 Percek



Eszköz

Nehézség



### Hozzávalók 6-8 személyre

500 g liszt (univerzális)  
¼ l tej  
30 g friss gyümölcs (vagy 1 kg száraz kivonat)  
80 g cukor  
1 teáskanál só  
80 g vaj

Stájer tökmagolaj pesto  
Finoman szeletelt sonka

### Elkészítés

A tészta tészta elkészítéséhez minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lennie.

Először öntsük a lisztet egy meleg edénybe, adjuk hozzá a sót és jól keverjük össze. (Ha száraz élesztőt használunk, keverjük bele a liszt-só keveréket.) Meleg tejet a testhőmérsékleten, olvasztott vaját, hogy feloldódjon a cukrot és friss élesztőt hozzáadni. Megjegyzés: ha a tej túl forró, az élesztő elveszti a hatását! Mindehket keverjük a lisztet, készítsünk egy lágy tésztát, amelyet fa tálba helyezünk, és körülbelül 10 percig buborékosra gyúrjuk. Hagyja a tésztát a tálban, melyet friss műanyag fóliával borítsunk le. Amíg kb. duplájára dagad.

A göngyölt tésztát lisztezett felületre, pestoval felhordva és fedjük le, a sonkát, vágjuk szeletekre 1,5 cm. típusú csavart formára. egy előkészített sütő papírral ismét hagyjuk valamit emelkedni, ecsettel a tojást felkenve és előmelegített sütőben 180 ° C-on (forró levegőn) aranysárga sütjük.

Tipp: helyettesítheti feleannyi liszt teljes kiőrlésű liszt, de a folyadék mennyiségét kell enyhén növelni.

**Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**