

Orosz sajtos csiga.txt

Orosz sajtos csiga

Tésztához:

250 g búza, 1 tojás, csipet tengeri só, 125 g puha vaj.

Töltelékhez:

150 g ízesített sajtkrém, 100 g krémsajt, 2 tojássárgája, tengeri só, frissen őrölt fehérbors.

Továbbá:

teljes őrlésű búzaliszt a tészta nyújtásához, 2 tojássárgája a kenéshez, köménymag a szóráshoz.

A finomra őrölt búzát a tojással, sóval és a felaprított vajjal dagasszuk sima tésztává. Formáljuk cipóvá és 30 percig hűvös helyen pihentessük. A töltelékhez csipet só hozzáadásával keverjük habosra a krémsajtot a tojássárgájával és a borssal.

A tésztát lisztezett deszkán nyújtsuk ki kb. 5 mm vastagra, és szaggassunk belőle 5 cm-es köröket. Tegyük sütőpapírral bélelt tepsire. A krémsajtot töltsük nyomótölcsérbe és csigavonalban nyomjuk rá a tésztára. Kenjük meg a tészta tetejét a tojássárgájával és szórjuk meg köménymaggal. 160 C-ra előmelegített sütőben 15-20 percig süssük.

10 perc múltán esetleg 20 C-kal emelhetjük a hőmérsékletet.

A megadott mennyiségekből készített tészta 2-3 tepsire is elég. Ne rakjuk túl sűrűn a csigákat, mert sütés közben megdagadnak. A fel nem használt nyers tészta a hűtőben eláll. Akinek légkeveréses sütője van, egyszerre megsütheti az egész adagot. Ekkor azonban 10-20 fokkal alacsonyabb hőfokon és 5 perccel tovább kell sütni.