

Sajtos muffin

Hozzávalók:

2 dl tej
1 tasak szárított élesztő
1 kiskanál porcukor
47 dkg finomliszt
1 kiskanál só
1 dl olaj
1 db tojás
a töltékhez:
8 dkg puha margarin
8 dkg reszelt sajt
A kenéshez:
1 db felvert tojás
A szóráshoz:
szezámag



Elkészítés:

Az élesztőt keverjük el a langyos, porcukros tejben, a tetejére szórjunk egy evőkanál lisztet, és futtassuk fel. Az átszitált lisztet keverjük el a sóval, tojással, olajjal és a felfuttatott élesztővel. Jól dagasszuk ki, és letakarva egy negyed órát hagyjuk kelni. A megkelt tésztát munkalapra borítjuk, és 12 egyenlő részre osztjuk, a részeket gombócokká gömbölyítjük. Minden gombócot kb. 12x18 cm-es lapokká nyújtunk. A lapok felső felét egészben hagyjuk, az alsó felüket derelyevágóval becsíkozzuk. Az egyben hagyott fél részeket megkenjük a margarinnal, megszórjuk reszelt sajttal, majd feltekerjük, hogy a vágások vége alulra kerüljön. Mindegyiket csigává hajtjuk, és a margarinnal vékonyan kikent muffin formákba rakosgatjuk. Tetejét letakarjuk, és ismét negyedórát kelesztjük. Ezután a muffinok tetejét tojással megkenjük, meghintjük szezámaggal. 180 fokra előmelegített sütőben aranyárgára sütjük. (kb. 20-25 perc)