

Sörkifli

Hozzávalók:

50 dkg liszt
2 dkg élesztő
1 evőkanál zsír vagy margarin
2 evőkanál cukor
1 teáskanál só
1 db tojás
tej
köménymag, szezám, kristályos só
(elmaradhat)



Elkészítés:

Az élesztőt kevés langyos tejben, a cukorral felfuttatjuk. Ha az élesztő megkelt, a többi hozzávalóval együtt - a magok kivételével - összegyúrjuk, ha szükséges annyi tejet adunk hozzá, hogy keményebb kalácstésztát kapjunk. Jól kidagasztjuk, 6 cipót formázunk belőle és kelni hagyjuk másfél-két órát. Azután kinyújtjuk, 10 cm széles csíkokat vágunk belőle, amit háromszögletűre szeletelünk, kiflikké csavarjuk fel. Tetejüket tojással megkenjük, a magokkal és a darabos sóval meghintjük. Forró sütőben pirosra sütjük.