

Zsidókalács

75 dkg liszthez egy nagyobb krumplit főzünk, meghámozzuk és krumplinyomón áttörjük. A megszártat lisztet a dagasztótálba tesszük, a liszt közepén hagyott mélyedésbe kerül 2,5 dkg langyos vízzel feloldott és kis cukorral megédesített élesztő, pici só. Annyi langyos vízzel kell elkeverni, hogy jól gyúrható tésztát kapjunk. Dagasztás közben olajat adunk hozzá. Kb 1dl-t.

A tésztát jól ki kell dolgozni, majd két órát letakart állapotban keleszteni.

4 részre osztjuk. Téglalapra kinyújtjuk, szárított, aszalt gyümölcsöt teszünk bele, feltekerjük. ½ órát még pihentetjük. Tojással megkenjük és mandulával megszórjuk.