

A hagyományos bejgli

130—160 Perc

Elkészítés

1. Melegítsük meg kissé a tejet, majd oldjuk fel benne az élesztőt és a porcukrot. Hagyjuk állni kb. 10 percig, amíg enyhén felhabzik.
2. Morzsoljuk össze a vajat a liszttel. Adjuk hozzá az élesztős tejet, a tojásokat, a narancsos cukrot és a sót, majd gyúrjuk sima tésztává. Takarjuk le, és meleg helyen kelesszük 1 órán át.
3. Melegítsük fel a tejet egy lábasban. Adjuk hozzá a darált mákot, a cukrot és a búzadarát, majd folyamatos keverés mellett főzzük sűrűre. Keverjük hozzá a narancslevet, végül hagyjuk a tölteléket annyira kihűlni, hogy könnyen kenhető legyen.
4. Osszuk a tésztát két egyenlő részre. Enyhén lisztezett felületen nyújtsuk mindkettőt vékony téglalappá. Kenjük el rajtuk egyenletesen a máktölteléket úgy, hogy a széleken hagyjunk egy kis peremet. A hosszabbik oldal felől tekerjük fel, majd a végeket óvatosan zárjuk le.
5. Helyezzük a rudakat sütőpapírral bélelt tepsire. Verjük fel a tojást, és kenjük meg vele a bejglik tetejét. Villával több helyen szurkáljuk meg őket, hogy sütés közben ne repedjenek meg, majd hagyjuk pihenni további 20 percig.
6. Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra.
7. Süssük a bejgliket kb. 30 percig, amíg szép aranybarnára sülnek. Szeletelés előtt hagyjuk teljesen kihűlni.

Összetevők 12 fő részére

= Kotányi Produkte

A tésztához:

100 ml	Tej
0.5 kocka	Élesztő
1 tk	Porcukor
500 g	Liszt
250 g	Vaj
2 db	Tojás
1 tk	Narancsos cukor
1 csipet	Só

A töltelékhez:

100 ml	Narancslé
300 g	Darált mák
50 g	Búzadara
300 ml	Tej
200 g	Cukor

A kenéshez:

1 db	Tojás