

Vajas briós

Hozzávalók:

250 g átszitált finomliszt + egy kevés a dagasztáshoz
125 g felkockázott vaj
2 teáskanál finom kristálycukor
7 g porélesztő
3 tojás
csipet só
2 kockacukor összezúzva

A lisztet és a vajat késes aprítós géppel addig keverjük, hogy morzsás masszánk legyen. Hozzáadjuk a cukrot, a sót, az élesztőt és a tojásokat és még 2 percig a robotgépben dagasztjuk. Lisztezett lapra fordítjuk a tésztát és finoman dagasztva gömbbé formáljuk és kissé olajozott tálba tesszük, amit kissé olajos fóliával letakarunk. Meleg helyen a duplájára kelesztjük.

A megkelt tésztát kiborítjuk, és ismét gömbbé formázzuk. Egy kivajazott nagyobb (900 g-os) briósformába tesszük, megszórjuk a zúzott kockacukorral és ismét letakarjuk olajozott fóliával és megint duplájára kelesztjük.

200 fokra előmelegített sütőben 20-25 percig sütjük.



Recept, fotó: Ideal Home, 2012. április