

TAVASZI SÓS BABKA Nosalty receptje nyomán

Hozzávalók a tésztához:

- 300 g liszt (min. fele teljeskiőrlésű legyen)
- 1 evőkanál búzasikér
- 1 evőkanál porcukor, de elhagyható
- 1 csipet só (nagy csipet)
- bors ízlés szerint
- 75 ml tej
- 20 g friss élesztő, vagy ennek megfelelő instant élesztő
- 1 dl kefir vagy joghurt
- 1 db tojás

2 evőkanál olívaolaj

Hozzávalók a töltelékhez 1.:

- 1 fél kis üveg medvehagymapesztó (honlapunk márciusi receptjei között megtalálják)

Hozzávalók a töltelékhez 2.:

- 15 dkg feta sajt
- 2 marék dió
- 50 g spenót (kb. 3 marék, késsel finomra aprítva)
- 75 g krémsajt (3 evőkanál)
- A kenéshez 1 db tojás.

Elkészítés

Tészta. A lisztet, sót, borsot és porcukrot egy nagy tálban összekeverjük. A közepén kis mélyedést alakítunk ki, ide öntjük a meleg tejet, majd belemorzsoljuk az élesztőt. Hagyjuk 5 percet pihenni, hogy legyen ideje felfutni az élesztőnek. Jöhet bele a kefir, a tojás, valamint az olívaolaj. Közepesen lágy tésztát gyúrunk belőle, majd tiszta konyharuhával lefedve egy órát kelesztjük.

Amíg a tészta kel, egy tálkában elkészítjük a 2. tölteléket. A fetát apró rögökre morzsoljuk, a diót durvára, a spenótot éles késsel finomra aprítjuk. Hozzáadjuk a krémsajtot, és az egészet összekeverjük.

A megkelt tésztát belisztezett deszkán téglalap alakúra nyújtjuk. Egyenletesen megkenjük a töltelékkel, majd a hosszabb oldala mentén feltekerjük. A feltekert tésztát hosszában, középen félbevágjuk, majd a két szarát folyamatosan megkeresztelve "feltekerjük".

Egy kenyérsütő formát sütőpapírral kibélelünk, és belerakjuk a feltekert babkát. A tetejét megkenjük tojással. majd 180°C-ra előmelegített sütőbe tesszük egy fél órára - tűpróbával ellenőrizhetjük, hogy kész-e.

A sütőből kivéve még egyszer átkenjük tojással - ekkor még olyan forró a tészta, hogy szép, fényes bevonattá sül rajta a tojás. Hagyjuk kihűlni, majd szeletelve fogyasszuk.

Egy kis videós segítség: <https://content.jwplatform.com/previews/ZZnq4dUF>