



## KENYÉRLÁNGOS

### HOZZÁVALÓK

#### Tészta

- 320 g víz
- 20 g friss élesztő
- 500 g liszt
- 1 tk só

#### Feltét

- 300 g lilahagyma félbevágva
- 200 g kockára vágott bacon
- 200 g túró
- 200 g crème fraîche, vagy tejföl
- 2 csipet só
- 2 csipet bors
- 1 ek extra szűz olívaolaj

### ELKÉSZÍTÉS

#### Tészta

1. Tegye a vizet, az élesztőt a keverőedénybe, és futassa fel **2p/37°C/2-es fokozaton**.
2. Adja hozzá a lisztet, a sót, és dagassza **2p30mp/ ↓ fokozaton**. Formázzon labdát a tésztából, tegye egy nagy tálba, fedje le konyharuhával, és meleg helyen kelessze 30 percig.

#### Feltét

3. Melegítse elő a sütőt 230°C-ra.
4. Tegye a lilahagymát a keverőedénybe, és aprítsa **3mp/5-ös fokozaton**. A spatulával nyomja le a keverőedény oldalára tapadt hagymát.
5. Adja hozzá a kockára vágott bacon, pirítsa **15p/120°C/ ↻ /1-es fokozaton**. Tegye félre a hagymás pirított bacon a párolókosárba.
6. Tegye a túró, a crème fraîche-t, a sót, a borsot a keverőedénybe, és keverje **10mp/2-es fokozaton**.
7. Lisztezett felületen nyújtsa a tésztát 3mm vastag téglalap alakra. Helyezze egy sütőpapírral bélelt tepsire.
8. Oszlassa el a túros keveréket a tésztán, a szelektől 1 cm-t szabadon hagyva. Szórja meg a hagymás bacon keveréssel, és locsolja meg az olajjal. Süsse az előmelegített sütőben 10-15 percig (230°C). Szeletelje, és tálalja azonnal.



Előkészítés

15 perc



Teljes idő

1 óra 20 perc



Nehézségi fok

könnyű



Adag

4 adag