

# Omlós Sós      Tea Sütemény !

## Hozzávalók

Liszt	: 80 dkg ;	800 g
Margarin	: 50 dkg ;	500 g
Só	: 3dkg ;	30g
Főző Tejszín	: 2.4 dl ;	240 g

## Készítés Menete

- Margarint Lisztel Szét Morzsálni.
- Tejszínt, sót, Tojás Sárgáját egyneműre keverni.
- Begyúrás MUM 5 (3 as fokozat )majd gyors gyúrás 7-es 10pc.
- Lisztbe át Gömbölyítve elnyújtás 1.5- 2 cm es re.
- Kifagyasztás kb. 3 óra.
- Recés Habkártyával Minta , kenés Tojás Sárga .
- Reszelt Sajttal, Mák , Köménymag , Mandula, Szezámmaggal,
- Hideg Helyen Pihentetett ,Tésztából vágással Kiszúrással .

Sütés :      Papiron , Enyhén Gőzös Sütőtér 200C fok körül.

Változat : 16 g Élesztővel Készítjük.)