

Első lépésnek zsíron lepirítottam 2 fej lila hagymát amit apróra vágtam
25 dkg rétes liszt, 25dkg finom liszt
1 tk. Só

Összekevertem
1 tojás, 1,5 dl olaj
2,5 dl langyos cukros tejben felfutattam 3 dkg élesztőt

A felfutatott élesztőt a többi hozzávalókhöz öntöttem
Kidagasztottam a tésztát
Lisztezett deszkára tettem

Felgömölyítettem
Kinyújtottam kb. fél cm
Rákentem a pirított lilahagyma felét
2 nagyobb szem krumplit héjastól megfőztem
Az egyik szem krumplit nagylyukú reszelőn a tésztára reszeltem
15 dkg fagyos margarin
A margarin felét ráreszeltem szintén nagylyukú reszelőn a krumpli tetejére
Egyik felét félig behajtottam
A másik felét rá hajtottam
Alulról középig hajtottam
A felső részét szintén a feléig
Megfordítottam
Letakartam és 30 percet pihent
30 perc után
Mégegyszer kinyújtottam
A hagyma másik felét rákentem
A másik krumplit ráreszeltem nagylyukú reszelőn
A fagyos margarin másik felét szintén ráreszeltem
Egyik felét félig behajtom
A másikat rá hajtom
Alulról a feléig felhajtom
A felső felét pedig ráhajtom
Megfordítom
Letakarom és 30 percet pihen
30 perc múlva
Kinyújtom kb. 1,5 cm vastagra
Kiszaggatom

Sütőpapíros lemezre teszem
Lespriccelem langyos vízzel
25 percet pihen

25 perc múlva lekentem tojással, szezámmaggal megszórtam
220 fokra előmelegített sütőbe tettem
15 perc sütés után vissza vettem a hőfokot 180 fokra

15 perc múlva
Itt visszavettem a sütő hőfokát 180 fokra
A másik adagot Parmezán jellegű sajttal szórtam meg és rá szezámmagot
A hőfok visszavétele után még 5 percet sütöttem