Fini husos tészta

Recept:
Hozzávalók
Tésztához
80 dkg liszt 5 dkg élesztő 1 evőkanál cukor 5 dl tej 1 csapott evőkanál só 2 dl étolaj ( NEM kell bele tojás!!)
Töltelékhez

sonka kockára vágva ( 30 dkg), 2 db lilahagyma, 2 db kukorica konzerv, sajt reszelt ( 25-30 dkg), 2 db fokhagymagerezd,1 db nagy tejföl, bacon kockára vágva
Tetejére
2 evőkanál tejföl,1 tojássárgája, szezámmag ( lehet lenmag és társai is)
Elkészítés
1 dl langyos tejben ( tegyünk bele 1 csipet cukrot) felfuttatjuk az élesztőt, majd egy tálban összekeverjük a tészta hozzávalóival, a maradék langyos tejjel bedagasszuk.

Konyharuhával letakarva meleg helyen a duplájára kelesztjük. ( 40 perc-1 óra)
Megfelezzük a tésztát,vékonyra kinyújtjuk,
megkenjük zúzott fokhagyma és tejföl keverékével, majd ráhalmozzuk a sonkát, bacont, hagymát, kukoricát, sajtot
és feltekerjük, éles késsel háromszögekre vágjuk.
Megkenjük a tetejét tejföl és tojássárgája keverékével, majd háromszögeket vágunk belőle.

(én itt most fordítottam, előbb vágtam fel, és utána kentem meg ez így is-úgy is működik.
A tetejére szezámmagot szórunk és 180 fokon 15-20 percig sütjük.