VIRSLIS TEKERCS (gluténmentes)



Gluténmentes, tejmentes, leveles és pihe-puha finomság, ami tökéletes vendégváró, de hétköznapi harapnivalónak sem utolsó.
KEDVES MENTES péksütemény lisztkeverékből készítve.

HOZZÁVALÓK 16 darabhoz:

- 200 g Kedves Mentes péksütemény lisztkeverék
- 165 g langyos víz
- 15 g vajalternatíva*
- 3 g só
- 3 g porélesztő
- 10 g rizsszirup (vagy méz)
- 8 db fél virsli
- (tojás a kenéshez)

*vajalternatíva (Rama, Liga, kókuszmargarin vagy bármilyen tejmentes hűtött, szilárd zsiradék)

ELKÉSZÍTÉS:

1. A vajalternatívát megolvasztjuk. Hozzáöntjük a vizet, elkeverjük benne a szirupot/mézet.
2. A lisztet összekeverjük az élesztővel, sóval, majd egy kézi habverő segítségével összekeverjük a vizes résszel. A tészta az elején lágy, de nem kell megijedni.
3. Pihentessük a tésztát 15 percig, ezután tökéletes lesz az állaga.
4. Gyúrjuk át és enyhén lisztezett felületen nyújtsuk olyan vékonyra, amilyenre csak tudjuk. Ezt a tésztát nagyon vékonyra lehet nyújtani (én 30x40 cm nagyságúra nyújtottam). Érdemes szilikon nyújtólapot használni és időnként enyhén a tészta alá lisztezni.
5. Ezután vékonyan kenjük meg puha (nem olvasztott) vajalternatívával a felét és hajtsuk rá az üres részt. Vágjuk ketté a lapot és az egyiket szintén kenjük meg vékonyan, a másikat helyezzük rá.
6. Óvatosan nyújtsuk ki a tésztát 4 mm vastagra, majd szeleteljük 1,5 cm csíkokra. Tekerjük a felezett virslik köré.
7. Sorakoztassuk sütőpapírral bélelt tepsire, takarjuk le és 40 fokos sütőben kelesszük 25 percig.
8. Ezután vegyük ki a sütőből és melegítsük elő 200 fokra. Kenjük meg a kis rudakat felvert tojással, vagy tojásmentesen készítve olvasztott vajalternatívával és szórjuk meg szezámmaggal. Süssük 18-20 percig aranybarnára.