

### **Házi készítésű fonottka, 6 db**

**300 ml tej, 250 g simaliszt, 125 g rétesliszt, 125 g kenyérliszt, 25 g vaj, 15 g só, 10 g friss élesztő, 5 g cukor, szórásra: lenmag, mák, köménymag, nagyszemű só**

Az alapanyagokból készítsen kelt tésztát, ossza fél 6 ovális cipóra, helyezze a pléhre a sütéshez, majd hagyja 10 percig pihenni. A formával nyomjon a cipókba mély mintát (az alátét felszínétől kb. 2 mm-rel), fordítsa a mintával lefelé és hagyja kb. 15 percig kelni. Fordítsa vissza, kenje meg tojással, szórja meg és süsse előmelegített sütőben 200 °C-on kb. 18 percig.

### **Házi készítésű fonottka burgonyatésztából, 6 db**

**400 g rétesliszt, 250 ml tej, 100 g főtt burgonya, 35 g zsír, 20 g friss élesztő, 10 g só, 5 g cukor, lenmag, mák, köménymag vagy nagyszemű só a szóráshoz, tojás a kenéshez**

A lisztbe öntse a tejet és fokozatosan adja hozzá a reszelt főtt burgonyát, olvadt zsírt, élesztőt, sót és cukrot. A jól összekevert tésztát hagyja kelni, majd ossza fél 6 egyenlő cipóra, helyezze a pléhre a sütéshez és hagyja újabb 10 percig kelni. A formát helyezze a cipóra, nyomja át a tésztát egészen az alátétig - alakítsa ki a mintát. Kenje meg a cipókat felvert tojással és szórja meg nagyszemű sóval, köménymaggal, vagy más magvakkal és süsse előmelegített sütőben 200 °C-on kb. 18 percig.