

## **Pogácsa, krumplis**

### **Hozzávalók:**

- 50 dkg búzaliszt
- 40 dkg főtt, áttört burgonya
- kb. 15 dkg margarin
- 1 db tojás (kenéshez)
- 1 csomag sütőélesztő (6-7 g)
- 2 dkg cukor (kb. 2 púpos teáskanál)
- 3 dkg só (kb. 2 púpos teáskanál)
- kb. 2-3 dl langyos víz
- szezám mag (nem okoz allergiát!), vagy más mag (pl. napraforgó)



### **Elkészítés:**

A főtt burgonyát az olvasztott (langyos) margarinnal alaposan áttörjük (ne maradjanak krumpli darabok!), hozzáadjuk a lisztet, a sót, a cukrot, a sütőélesztőt és a langyos vizet. Alaposan átdagasztjuk, majd kb. 60-90 percig kelesztjük.

Kelesztés után lisztezett deszkán vékonyra nyújtjuk (lágy!) és lisztes kézzel végigsimítva (nagyon vékonyan lisztezve) összehajtogatjuk, melyet többször megismételünk. Utoljára kisujjnyi vastagra nyújtjuk. Kisméretű pogácsa-szagatóval kiszaggatjuk és sütőpapírral bélelt tepsikre helyezük (két normál tepsin fér el). Enyhén sózott felvert tojással a tetejét megkenjük, majd a szezám (vagy más) maggal megszórjuk.

Előmelegített légkeveréses sütőben 160 fokon 15 + 10 percig sütjük, közben a tepsiket felcseréljük, illetve megfordítjuk.

Hagyományos sütőben természetesen két részletben sütjük kb. 180 fokon, de akkor is kb. félidőben fordítsunk a tepsin a sütő esetleges egyenetlenségeit kiküszöbölni.

### **Megjegyzés:**

A sütőélesztőt a langyos vízben a cukorral és két kiskanál liszttel összekeverhetjük és a „felfutás” után adhatjuk a többi összetevőhöz. Így a kelesztés ideje rövidül. Természetesen „normál” élesztő (2 dkg) is használható.