

Pogácsa, tepertős

Hozzávalók:

- 50 dkg búzaliszt (fele-fele finom és teljeskiőrlésű)
- 20 dkg darált töpörtyű
- 15 dkg margarin
- kb. 1 dl tejföl
- 2 teáskanál só
- ½ teáskanál bors

- 1 csomag sütőélesztő (6-7 g) vagy ¼ kocka élesztő (~2 dkg)
- 1 teáskanál cukor
- 1 teáskanál liszt
- 2 dl langyos víz

- 1 db tojás (kenéshez)



Elkészítés:

A cukrot és kávéskanál lisztet a langyos vízben elkeverjük, hozzákeverjük az élesztőt.

A (kétféle) lisztet, sót, borsot összekeverjük, hozzáadjuk a darált töpörtyűt, langyosított margarint, tejfölt, majd az élesztős vizet. Alaposan átdagasztjuk, majd kb. 60-90 percig kelesztjük.

Kelesztés után lisztezett deszkán vékonyra nyújtjuk és lisztes kézzel végigsimítva (nagyon vékonyan lisztezve) összehajtogatjuk, melyet többször megismételünk. Utoljára ujjnyi vastagra nyújtjuk. Tetejét éles késsel bevagdossuk és kisméretű pogácsa-szagatóval kiszúrjuk. Ezután sütőpapírral bélelt tepsikre helyezzük (két normál tepsin fér el), majd enyhén sózott felvert tojással a tetejét megkenjük.

Tepsibe helyezve kb. fél óra hosszat utókelesztjük és a sütőt előmelegítjük.

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 kiskanál liszttel összekeverhetjük és a „felfutás” után adhatjuk a többi összetevőhöz. Így a kelesztés ideje rövidül.