



Tepertős pogácsa

Hozzávalók:

50 dkg finomliszt
1 dl langyos tej
15 dkg tejföl vagy joghurt
10 dkg puha vaj vagy margarin
2 dkg só
1 dkg cukor
2 dkg őrölt feketebors
2,5 dkg élesztő
1 egész tojás
20 dkg darált, sótlan tepertő

Kenéshez:

1 tojás és 4 dkg tejföl vagy joghurt keveréke

Előkészítés:

Először a cukrot és az élesztőt add hozzá a langyos tejhez, majd keverd el benne, és hagyd felfutni.
Ha felfutott az élesztőd, akkor összeállíthatod a tésztát.

Elkészítés:

A sót tedd a tál aljába, majd jöhet bele a liszt, illetve a zsiradékon kívül az összes hozzávaló. Dolgozd össze őket, és amikor már kezd összeállni, add hozzá a vajat vagy margarint is.
Ha összeállt a tészta, és közepesen kemény állagot kaptál, akkor picit lisztezd meg a tetejét, és letakarva a konyhában keleszd 40 percig.

Hajtogatás, formázás:

A kelesztett tésztát ezután borítsd lisztezett gyúródeszkára és nyújtsd ki kb. 1 centi vastag téglalappá.
Igazítsd ki, hogy szép formája legyen és kend le a tepertővel.
A tepertőt ledarálhatod húsdarálón, de egy erősebb konyhai robotgép, vagy aprítógép is el tudja végezni a műveletet.
Simítsd el a tésztán a tepertőt, majd szórd meg sóval és borssal.
Borsból tehetsz bele többet is, ezt az ízlésedre bízom.

Először a tészta két oldalát hajtsd be középre, majd alulról felülről hajtsd egymásra a két szélét. Mivel a tészta már nem elég rugalmas, így takard le, pihentesd 20 percet, majd folytasd a hajtogatást.

Pihentetés után nyújtsd ki a tésztát, de előtte érdemes lisztezni, hogy ne ragadjon. Nyújtsd ki 1 cm vastagra, majd megint a két szélét hajtsd be középre, és végül hajtsd egymásra őket. Ez így egy dupla hajtás.

Most fordítsd el a tésztát 90 fokkal, lisztezd alá és nyújtsd ki megint.

Hajtsd egymásra a két szélét, ez így egy szimpla hajtás, majd fordítsd el ismét 90 fokkal, takard le és pihentesd ismét 20 percig.



Pihentetés után nyújtsd ki 1,5 cm vastagra, ezután egy nagyon éles késsel rácsozd be a tészta tetejét, majd szúrj belőle 5-6 cm-es pogácsákat. A kieső részeket gyúrd újra, majd nyújtsd, rácsozd és szúrd ki.

Tedd őket sütőpapírral bélelt tepsibe, kend meg a tojásos keverékkel.

A lekent pogácsákat ezután előmelegített sütőben két lépésben süsd, először 200 °C-on 10 percig, majd vedd le a hőfokot 180 °C-ra, és 20-25 perc alatt süsd szép pirosra.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!
Cukormázás ölelés neked!

- Meluska -