



## Flag-gasztró magazin: Szerb pita kenyér (Pogace)

2010 november 29. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A „Pogace” valószínűleg egy "kitalált" név, mert több szálon futó nyomozás sem talált gyökereket. Hivatkozom az eredeti receptre, én a nevet onnan vettem át, és tisztelettel megtartom.

Puha, omlós pita lapok egymásra illesztve és formázva. Közé egy kis olvasztott vaj, ami lehetővé teszi azt hogy a lapokat le tudjuk egymásról választani.



*Hozzávalók, a rozsos verzióhoz:*

- 11 g szárított élesztő
- 1 ek olíva olaj
- 1 ek méz
- 25 dkg tej
- 15 dkg teljes kiőrlésű rozsliszt
- 10 dkg sima liszt
- 15 dkg világos rozsliszt
- 5 g búza sikér
- 5 g só

Kenéshez: 5 dkg olvasztott vaj és egy felvert tojás

Szóráshoz: szezámmag és lenmag



Lágy tésztát dagasztok, és hagyom kelni 45-50 percet, majd jól átdolgozom a tésztát újra. 12 egyforma bucira vágom, és mindegyiket kinyújtom kb. 10-12 cm-es karikára. Egy 22-25 cm lapos formát kikenek olvasztott vajjal, és ebbe formázom a korongokat, mindkét oldalát megkenem vajjal.

Letakarva kelesztetem, majd a felvert tojással megkenem, megszórom a magkeverékkel, és 200 C-ra előmelegített sütőben szép pirosra sütöm. Rácson hagyom kihűlni.

Nem kell szeletelni, csak törni a lapokat. Pita korongokat kapunk, amit kenhetünk vagy mártogathatunk.

Szerző: 5PL

*További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---