



Flag-gasztró magazin: Tejfölös pogácsa

2010 december 14. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Világ legegyszerűbb pogácsája, egyszerre en képtelenség elrontani. Se hajtogatás, se b?vészmutatvány, mégis m?ködik. Régi-régi családi recept, nagymamám húga készítette mindig, ha meglátogattuk.

? már Huszon évvel ezel?tt feltalálta a spanyolviaszt: ezt a tésztát egyszer?en elfelezte, s míg az els? feléb?l kiszültek a pogácsák, addig a másik felét vékonyabbra nyújtotta, négyzetekre vágta, megtöltötte szilvalekvárral és papucs alakúra formázta.

Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 25 dkg margarin
- 5 dkg éleszt?
- 3 tojás sárgája
- 3 ek. porcukor
- 1 csapott ek. só
- 5-6 dl tejföl
- tetejére: kömény/szezámmag/reszelt sajt



A tejfölt meglangyosítjuk, belemorzsoljuk az éleszt?t, pici cukor hozzáadásával felfuttatjuk.

A lisztben elmorzsoljuk a margarint, hozzáadjuk a cukrot, a tojások sárgáját, ízlés szerinti sót (nekem elég volt az ev?kanányi mennyiség, de kóstoljuk meg!), végül a tejfölben felfutott éleszt?vel sima tésztát dagasztunk.

30 percig letakarva pihenni hagyjuk.

Ezután lisztezett munkalapon ujjnyi vastagságúra nyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Két tenyerünk élével picit megformázzuk (mintha agyagoznánk például), és süt?papírral bélelt tepsire ültetjük ?ket.

20 percig újra kelni hagyjuk langyos helyen. Tetejét lekenjük tojással, meghintjük köménnyel/szezámmal/reszelt

sajttal, és 180 fokra előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt aranyszínűre sütjük.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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



Ajánló