Hozzávalók:
1 dl tej, 2,5 dkg élesztő 50 dkg zabpehelyliszt, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 50 dkg tehéntúró, 1 csapott evőkanál só, 1 tojás a nyújtáshoz:
zabpehelyliszt
a tepsi kikenéséhez:
vaj
a lekenéséhez: 1 tojás

1. A tejet meglangyosítjuk, az élesztőt belemorzsoljuk, 10-15 perc alatt felfuttatjuk. A zabpehelylisztet a vajjal (margarinnal) elmorzsoljuk, majd az áttört túróval (ennek egy része vagy akár az egész juhtúró is lehet), a tejes élesztővel, a sóval meg a tojással összedolgozzuk. Ez a tészta nem válik el az edény falától, ragacsos marad, de így jó. Letakarva hutőszekrényben pihentetjük néhány órán, még jobb, ha egész éjjelen át.
2. Ezután belisztezett gyúrólapon 2,5-3 centi vastagságúra ellapítjuk, majd 4 centi átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Enyhén kikent sütőlapra vagy sütőpapírra rakjuk, tetejüket felvert tojással megkenjük. A tetejükre lenmagot vagy szezámmagot is szórhatunk. 30-35 percig kelni hagyjuk.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 ºC; légkeveréses sütőben 165 ºC) 16-18 perc alatt pirosasra sütjük.

kb. 35 darab
Elkészítési idő: 1 óra + pihentetés
Egy pogácsa: 139 kcal