

Zabpelyhes túrós pogácsa



Hozzávalók:

1 dl tej, 2,5 dkg élesztő 50 dkg zabpelyhlyiszt, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 50 dkg tehéntúró, 1 csapott evőkanál só, 1 tojás a nyújtáshoz:

zabpelyhlyiszt

a tepsi kikenéséhez:

vaj

a lekenéséhez: 1 tojás

1. A tejet meglangyosítjuk, az élesztőt belemorzsoljuk, 10-15 perc alatt felfuttatjuk. A zabpelyhlyisztet 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 hűtőszekrényben pihentetjük néhány órán, még jobb, ha egész éjjelen át.
2. Ezután belisztezett gyúrolapon 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 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 16-18 perc alatt pirosasra sütjük.

kb. 35 darab

Elkészítési idő: 1 óra + pihentetés

Egy pogácsa: 139 kcal