

## Libatöpörtyűs pogácsa -készítette Garaczi János mesterszakács



### Hozzávalók:

1 dl tej, 2 dkg élesztő, 1 kiskanál kristálycukor, 50 dkg finomliszt, 2 dl (ki kell mérni, nem elég a kis poharas 150 grammos) tejföl, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 tojássárgája, 20 dkg darált libatöpörtyű, kb. 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, kb. 1 dl fehérbor

### a nyújtáshoz:

finomliszt

### a tepsi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

### a lekenéshez:

1 tojás

1. A tejet meglangyosítjuk, az élesztőt belemorzsoljuk, és a cukorral meg 1-2 kiskanál liszttel meleg helyen kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk. A többi lisztet egy tálba szitáljuk. A fölfuttatott élesztőt, a tejfölt, az olvasztott de nem meleg vaját (margarint), a tojások sárgáját és a fele darált tepertőt hozzáadjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, majd annyi borral gyúrjuk össze, hogy a tál falától elváljon. Letakarva, langyos helyen kb. 20 percig pihentetjük.

2. Ezután meglisztezett gyúrólapon jó ujjnyi vastagságúra nyújtjuk, a töpörtyű másik felét rákenjük. Balról is, jobbról is középre hajtjuk a tésztát, majd a tészták találkozásánál ismét félbehajtjuk. Ez az úgynevezett dupla hajtás. Letakarva pihentetjük a tésztát 20 percig, majd a hajtogatást és pihentetést — a tésztát minden alkalommal 90 fokban elfordítva — még kétszer megismételjük.

3. Végül kb. másfél ujjnyi vastagságúra ellapítjuk, tetejét késsel bevagdossuk, majd egy nagy (kb. 6 centis) pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Kizsírozott tepsire rakjuk, újabb 20 percig pihentetjük, majd felvert tojással lekenjük. Előmelegített sütőben vagy kemencében, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 25 perc alatt megsütjük.

kb. 20 darab

Elkészítési idő: 2 óra 40 perc

Egy darab: 229 kcal