



Hozzávalók

40 dkg zsíros tepertő, 1-2 evőkanál sertészsír vagy libazsír, 70 dkg finomliszt, 1 evőkanál 10%-os étellecet, 1,5 dl tej, 1 kiskanál kristálycukor, 4 dkg élesztő, 3 tojássárgája, 1 csapott evőkanál só, 2,5 dl tejföl

a nyújtáshoz:

finomliszt

a tepsi kikenéséhez:

2 dkg zsír

a lekenéshez:

1 tojás

1. A tepertőt ledaráljuk, és attól függően, hogy mennyire volt zsíros, a zsírt is hozzákeverjük. Ezután 20 deka liszttel és az ecettel jól összegyúrjuk, téglalap alakúra formáljuk, és konyharuhával letakarva hűtőszekrénybe tesszük.
2. A tejet meglangyosítjuk, a cukrot kiskanállal kevergetve fölfoldjuk benne, majd az élesztőt belemorzsoljuk. 10-15 percre félretesszük, hogy az élesztő fölfuthasson benne. A többi (50 deka) lisztet egy nagy tálba szitáljuk, majd a felfuttatott élesztővel, a tojások sárgájával, a sóval és a tejföllel hólyagos tésztát dagasztunk belőle. Letakarjuk, 10-15 percre félretesszük.
3. Ezután enyhén meglisztezett gyúrolapon akkorára nyújtjuk, hogy a tepertős tömböt bele lehessen csomagolni, azaz mind a 4 oldalról ráhajthassuk a tésztát. A tetejét enyhén meglisztezzük, és a tésztát kb. 1 centi vastagra, négyzet alakúra nyújtjuk. Alulról felfelé, majd felülről lefelé, azután balról jobbra, majd jobbról balra behajtjuk. Megnedvesített konyharuhával letakarva 20 percre hűtőszekrénybe tesszük.
4. Ezt a hajtogatást és pihentetést még kétszer megismételjük, de az utolsó, azaz a harmadik hajtás után már nem kell hűtőbe tenni. Másfél ujjnyi vastagságúra (kb. 3 centi) ellapítjuk, a tetejét késsel berácsozzuk, azaz átlósan bevágjuk. Egy 6-7 centi nagyságú pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, és szorosan egymás mellé tepsibe rakosgatjuk - ha szorosan egymás mellé rakjuk, csak felfelé tud növekedni, nem tud eldőlni. Tetejüket felvert tojással lekenjük. Vigyázzunk, a tojás ne folyjon le az oldalára, mert akkor sütés közben nem jön föl, nem lesz levelés.
5. Kb. 25 percig pihentetjük, majd előmelegített, forró sütőbe toljuk, és a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 25 percig sütjük.

kb. 32 darab

Leveles tepertős pogácsa

Elkészítési idő: 2,5-3 óra

Egy darab: 223 kcal • fehérje: 5,2 gramm • zsír: 14,7 gramm • szénhidrát: 17,4 gramm •
rost: 1,0 gramm • koleszterin: 50 milligramm