

Krumplis töpörtyűs pogácsa



Hozzávalók:

3,5 dkg élesztő, kb. 1 dl langyos tej,
csipetnyi cukor, 2 közepes (20 dkg)
héjában főtt burgonya, 10 dkg töpörtyű, 1
tojássárgája, 2 dl tejföl, 60 dkg finomliszt
(a fele Graham-liszt is lehet), 1 kiskanál só
a nyújtáshoz:
finomliszt
a tepszi kikenéséhez: 2 dkg vaj
a tészta lekenéséhez: 1 tojás

1. Az élesztőt a meglangyosított tejbe morzsoljuk, a cukrot beleszórjuk, meleg helyen kb. 15 perc alatt felfuttatjuk. Ezután a főtt, áttört burgonyával, az apróra vágott töpörtyűvel, a tojássárgájával, a tejföllel meg a liszttel, megsózva összegyúrjuk. Letakarva meleg helyen kb. 50 perc alatt megkelesztjük.
2. Ezután enyhén meglisztezett gyúrólapon 2,5-3 centi vastagra lapítjuk, 5-6 centi átmérőjű kiszúróval kiszaggatjuk, majd kivajazott tepsibe rakosgatjuk. A tetejét felvert tojással megkenjük, újabb 25-30 percig kelesztjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 25 percig sütjük.

kb. 30 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 120 kcal • fehérje: 3,5 gramm • zsír: 4,1 gramm • szénhidrát: 16,9 gramm •
rost: 1,0 gramm • koleszterin: 15,5 milligramm