



Hozzávalók:

50 dkg főtt szárazbab (24-26 dkg-ból lesz ennyi), 20 dkg házi zsír, kb. 1 mokkáskanálnyi őrölt fekete bors (aki szereti, tehet bele többet is), 1 dl tej, 1 kiskanál kristálycukor, 5 dkg élesztő, 50 dkg finomliszt, 2 kiskanál só, 4-6 evőkanál tejföl

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a lekenéshez:

1 tojás

a tetejére: olajos magvak (szezámmag, napraforgómag stb.)

1. Az előző nap hideg vízbe áztatott babot sózott, babérlevéllel, egész borssal fűszerezett vízben megfőzzük, jól lecsepegtetjük, majd ha kihűlt, húsdarálón ledaráljuk. (Még finomabb, ha a hagyományos módon bablevest főzünk, ebből vesszük ki a puha babot.) A zsírral és egy kevés borssal összedolgozzuk.

2. A tejet meglangyosítjuk, a cukrot belekeverjük, az élesztőt belemorzsoljuk, meleg helyen kb. 15 perc alatt fölfuttatjuk. A lisztet egy tálba szitáljuk, a sóval és a maradék borssal összeforgatjuk. A tejes élesztőt és a babbőrét felét hozzáadjuk és 4-6 evőkanál tejföllel közepesen lágy tésztát gyúrunk belőle. Langyos helyen, letakarva 45 percen át kelesztjük.

3. Ezután enyhén meglisztezett gyúrolapon kb. 1 centi vastag téglalappá nyújtjuk és rákenjük a maradék babbőrét. Először jobbról, majd balról hajtunk rá egyharmadnyit, hogy 3 rétegű legyen, majd ezt a hosszúkas téglalapot gondolatban 3 részre osztva az egyik szélét ráhajtjuk a tészta tetejére, másik szélét pedig aláhajtjuk. Így hagyjuk pihenni letakarva 30 percen át. Újra kinyújtjuk, és a hajtogatást megismételve ismét pihentetjük 30 percen át.

4. Bekapcsoljuk a sütőt. A tésztát jó ujjnyi vastagra nyújtjuk (ilyenkor már nem kínozzuk, csak finoman), tetejét késsel berácsozzuk és kb. 6 centi átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A tetejét felvert tojással lekenjük, sózzuk és ízlés szerinti olajos magokkal megszórhatjuk. A maradék részeket lazán összegyúrva szintén kiszaggatjuk. A pogácsákat oldalról két tenyérrel kicsit megsodrikáljuk (megsodorjuk), hogy formásabbak legyenek, és tepsibe rendezzük. Ebből az adagból két nagy tepsinyi, azaz kb. 60 darab pogácsa lesz.

5. Csak addig hagyjuk pihenni, míg a sütő teljesen be nem melegszik. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 25 perc alatt megsütjük.

Babos pogácsa - készítette Hegyi Mónika (Csömör)

Megjegyzés

- Íze megtévesztésig olyan, mint a töpörtyűs pogácsáé!

60 darab

Elkészítési idő: 3 óra + a bab főzése

Egy darab: 78 kcal