

Burgonyás pogácsa (krumplispogácsa)



Hozzávalók:

60 dkg burgonya, só, 3 dl tej, 3 dkg élesztő,
1 kg finomliszt, 1 csapott evőkanál só, 3 dl
olaj

a nyújtáshoz:

finomliszt

a tepsis és a pogácsa lekenéséhez:

6-7 dkg vaj vagy sütőmargarin

a lekenéshez:

1 tojás (vaj vagy sütőmargarin)

a tetejére:

6-8 dkg reszelt sajt

1. A burgonyát héjában megfőzzük, majd leszűrjük, még melegen meghámozzuk, áttörjük és hagyjuk teljesen kihűlni. Közben a tejet meglangyosítjuk, az élesztőt belemorzsoljuk.
2. A lisztet egy nagy tálban a sóval összekeverjük, a krumplit, a tejes élesztőt és az olajat hozzáadjuk. Közepesen kemény tésztává dagasztjuk. Konyharuhával letakarjuk és meleg helyen 1 órán át kelesztjük.
3. Ezután meglisztezett gyúrolapon téglalap alakúra nyújtjuk és olvasztott, de nem meleg vajjal vékonyan lekenjük. Szimplán behajtogatjuk, azaz gondolatban 3 részre osztjuk, majd az egyik - egyharmadnyi - oldalát középre hajtogatjuk. A tészta másik oldalát ráborítjuk. Letakarva pihentetjük 20 percen át, majd a tésztát 90 fokkal elfordítjuk, és ugyanúgy téglalap alakúra nyújtjuk, mint az előbb. A szimpla hajtást megismételjük. Újra letakarjuk, 20 percig pihentetjük.
4. Enyhén meglisztezett gyúrolapon jó ujjnyi vastagságúra nyújtjuk, felvert tojással lekenjük. Egy kb. 8 centi átmérőjű fánk-, illetve pogácsaszaggatóval kiszúrjuk és kivajazott tepsire sorakoztatjuk. A reszelt sajttal megszórjuk.
5. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 25-27 percig sütjük.

Jó tanács

- Akinek tojásmentesen kell étkeznie, a pogácsákat olvasztott vajjal vagy margarinnal (lehet olaj is), kenje le sütés előtt.

kb. 35 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 226 kcal