

Burgonyás pogácsa (krumplispogácsa) Nemeskeresztúrról - készítette
Ovádi Lajosné



Hozzávalók:

1 kg burgonya (az újkrumpli nem jó hozzá),
2 dl tej, 1 evőkanál kristálycukor, 5 dkg
élesztő, 1,2 kg finomliszt, 1 púpozott
evőkanál jódozott só, 40 dkg sertészsír, 1
tojás, 2 evőkanál tejföl

a formáláshoz:

finomliszt

a tepsi kikenéséhez:

1 evőkanál sertészsír

a lekenéséhez:

1 tojás, csipetnyi só

1. A burgonyát héjában, só nélkül megfőzzük, majd leszűrjük, még melegen meghámozzuk, áttörjük és hagyjuk langyosra hűlni.
2. Közben a tejet meglangyosítjuk, a cukrot kevergetve fölödjük benne, az élesztőt belemorzsoljuk. Langyos helyen 10-15 perc alatt fölfuttatjuk.
3. A lisztet a burgonyára szitáljuk, megsózzuk, a hideg zsírral elmorzsoljuk, majd a tojással, a tejföllel és a tejes élesztővel jól összedolgozzuk, cipót formálunk belőle.
4. Egy tiszta konyharuhát enyhén meglisztezzünk, a tésztacipót rátesszük, a konyharuhával betakarjuk, egy reklámszatyorba helyezük és 1 órára a mélyhűtőbe dugjuk.
5. Ezután enyhén lisztezett gyúrolapra borítjuk, jól átgyúrjuk, hiszen a tészta külseje jó hideg míg a belseje kevésbé. Kb. másfélujjni vastagságúra nyújtjuk, de nem kell megijedni attól, hogy elég kemény a tészta. A tetejét késsel berácsozzuk, - centis szélességben keresztben is, hosszában is nem túl mélyen bevágjuk -, egy közepes, 5-6 centis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk.
6. Kizsírozott tepsibe rakjuk elég közel egymáshoz, így nem fognak dülöngélni, csak felfelé nőnek sütés közben. Felvert, csipetnyi sóval ízesített tojással lekenjük és azonnal mehet a sütőbe, amit csak most kapcsolunk be. A közepesnél nagyobb lángra állítjuk (200 °C; légkeveréses sütő 180 °C), ami ahogyan bemelegszik, szépen felhúzza a tésztát. Onnantól, hogy elérte a hőmérsékletet, a pogácsát 18-20 percig sütjük.

kb. 70 db

Elkészítési idő: 3 óra

Egy darab: 136 kcal • fehérje: 2,8 gramm • zsír: 6,5 gramm • szénhidrát: 16,5 gramm •
rost: 1,1 gramm • koleszterin: 10 milligramm