

Tepertős pogácsa egyszerűen

Hozzávalók:

50 dkg süteményliszt
30 dkg darált tepertő
4 dkg vaj
5 dkg élesztő
2 dl tej
1 evőkanál cukor
1 tojássárgája
2 evőkanál tejföl
1 evőkanál só
1 tojás a teteje kenéséhez



Elkészítés:

A lisztet egy tálba szitáljuk, a közepében mélyedést készítünk, a tejet meglangyosítjuk, és a mélyedésbe öntjük a felét, a kanál cukrot elolvasztjuk benne és az élesztőt belemorzsoljuk. 10 percig letakarva pihentetjük.

A tej másik felébe elkeverjük a sót, a tojássárgáját, a tejfölt, és a langyosított vajat, majd a tepertővel együtt az élesztős liszthez adjuk, és jól összedolgozzuk.

Langyos helyen egy órán át kelesztjük.

Lisztezett deszkán átgyúrjuk, 2 cm vastagra kinyújtva pogácsákat szaggatunk, a tetejét bevagdossuk, és kivajazott tepsibe rakjuk, egymástól kicsit távolabbra.

A tetejét a pogácsáknak tojással megkenjük és 200 C°-ra előmelegített sütőbe rakjuk. Míg a sütő melegszik a pogácsákat letakarva kelesztjük.

Aranyszínűre sütjük. Egy nagy tepsivel lesz.

Ez a pogácsakészítés nagyon egyszerű, nagyon finom, a férjem kedvencei közé tartozik.

Megjegyzés:

A pogácsák bevágását a következő módom készítem:

A paradicsom szeletelőt erősebben rányomom a pogácsákra, először vízszintesen, majd függőlegesen. Így szép egyenletes rácsozást kapunk, és könnyű megcsinálni.

