

Réteges tepertős pogácsa

Hozzávalók:

65 dkg simaliszt
10 dkg margarin
2 evőkanál tejföl
3 dl langyos tej
5 dkg élesztő
2 kockacukor
1 tojás
1 evőkanál étolaj
35 dkg darált tepertő
só, bors
a kenéshez 1 tojás



Készítés:

A langyos tejben 2 kockacukorral megfuttatjuk az élesztőt. A lisztbe beleöntjük a futtatott élesztőt, a langyos tejbe elkevert olvasztott margarint, a tojást, étolajat, és puha kelt tésztát dagasztunk egy *marék darált tepertő*, és a tejföl hozzáadásával, és 20 percig kelesztjük. A maradék tepertőt kikeverem a sóval és a borssal. A tésztát átgyúrjuk, kinyújtjuk, és belesomagoljuk a tepertőt, majd téglalap alakúra nyújtjuk, és 4 részbe hajtogatjuk. Letakarjuk a gyúrótáblán, és 20 percig pihentetjük. Újból kinyújtjuk, és három részbe hajtogatjuk. 20 percenként megismételjük a hajtogatást még kétszer. Két és fél cm vastagra kisodorjuk a tésztát, és három cm átmérőjű pogácsákat szúrunk belőle. A tetejüket éles késsel megkockázzuk, sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, letakarjuk, és pihentetjük, míg a sütőnk bemelegszik. 190C°-on sütjük.

Mielőtt a sütőbe tesszük a tetejét felvert tojással kenjük meg.

Tamástól tanultam, nagyon finom!