

Töpörtyûs, leveles pogácsa

Hozzávalók:

60 dkg liszt
3 teáskanál só
25 dkg darált teperő
3 dkg élesztő
1 dl tej
1 mokkáskanál cukor
1 pohár tejföl
25 dkg margarin
1 db tojás
őrölt bors
a kenéshez:
1 db tojás



Elkészítés:

A darált tepertőbe belekeverjük a borsot. Az élesztőt felfuttatjuk a cukorral és a langyos tejjel. A tepertő kivételével az összes hozzávalóból jól gyúrható tésztát készítünk. Meleg helyen 1/2 órát pihentetjük. Lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk, és megkenjük a töpörtyűkrém felével. A szokásos módon hajtogatjuk, és ismét 1/2 órát pihentetjük. (A felét felfelé, a másik felét lefelé, és a két oldalát rá.) Ezt még egyszer megismételjük. Utána 2 cm vastagra kinyújtjuk, berácsozzuk a tetejét. Pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, tetejét a felvert tojással megkenjük. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakosgatjuk, és 200 fokra előmelegített sütőben aranybarnára sütjük.