

## Tepertős pogácsa 3

### Hozzávalók:

1/2 kg liszt  
15 dkg darált tepertő  
2,5 dkg élesztő  
1 kiskanál cukor  
2,5 dl langyos tej  
1 kiskanál só  
1 db tojás sárgája  
5 dkg margarin  
1 kiskanál só  
őrölt bors  
a kenéshez:  
1 db felvert tojás (sütés előtt)  
2 evőkanál tej (sütés után)



### Elkészítés:

A lisztben elmorzsoljuk a margarint, hozzáadjuk a tojás sárgáját és a sót. A tejben elkeverjük a cukrot, és felfuttatjuk benne az élesztőt, melyet a liszthez adunk, és a duplájára kelesztjük. Lisztezett deszkán 1 cm vastagra nyújtjuk, elkenjük rajta a darált tepertőt, melyet sóval, borssal is megszórunk. A tésztát a szokásos módon 3-szor hajtogatjuk, 20-20 perc pihentetésekkel. A harmadik hajtogatás végén kb. másfél ujjnyi vastagra nyújtjuk, berácsozzuk, és kiszaggatjuk. A pogácsákat a két tenyerünk között kicsit megsodorjuk, és sütőpapírral bélelt tepsibe sorakoztatjuk, tetejüket a felvert tojással lekenjük, és kb. még 20 percet kelesztjük. Előmelegített sütőben 200 fokon, (légkeveréssel 180 fokon) megsütjük. Ha a sütőből kivettük, lekenjük tejjel és konyharuhával letakarva 10 percet pihentetjük.