

Tepertős pogácsa

Hozzávalók:

50 dkg liszt
0,5 dl tej
3 dkg élesztő
1 kávéskanál cukor
20 dkg tepertő
30 dkg Ráma margarin
1 pohár tejföl
1/2 dl fehérbor
1 tojássárgája
2 mokkáskanál só
őrölt bors



Elkészítés:

A langyos tejbe beleszórjuk a cukrot, belemorzsoljuk az élesztőt és felfuttatjuk. A tepertőt ledaráljuk. A lisztet átszitáljuk, elmorzsoljuk a margarinnal, hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt, a tejfölt, egy mokkáskanál sót, a bort és összedolgozzuk. (Ha a tészta túl kemény lenne tejjel vagy tejföllel lazítjuk.) Rugalmas, könnyen nyújtható tésztát gyúrunk. A tésztát kb. fél cm vastagra kinyújtjuk, rákenjük a darált tepertőt, kicsit sózzuk, borsozzuk, felcsavarjuk, és téglalap alakúra kinyújtjuk és hajtogatjuk. (Azaz a tésztát harmadokra osztjuk, és a két szélső oldalt a középsőre hajtjuk, majd a bal-, aztán a jobb oldalt hajtjuk a középsőre. Letakarjuk, és 30 percig pihentetjük. Ezt a hajtogatást még kétszer megismételjük. A harmadik pihentetés után a tésztát ujjnyi vastagságúra nyújtjuk, tetejét bekockázzuk, és közepes méretű pogácsaszaggatóval (4 cm) kiszaggatjuk. A pogácsákat tepsibe tesszük, tetejüket a tojássárgával megkenjük, kb. 15-20 percet hagyjuk még kelni. Majd forró sütőben (kb. 220 fok) 15-20 perc alatt világos pirosra sütjük.