

## Hajtogatott tepertős pogácsa

### Hozzávalók:

60 dkg liszt  
40 dkg darált tepertő  
2 dl tejföl  
1 dl tej  
1 db tojás  
2 kiskanál só  
4 evőkanál fehérbor  
12 dkg vaj vagy margarin  
1 kiskanál cukor  
3,5 dkg élesztő  
őrölt bors



### Elkészítés:

A fenti anyagokból - a tepertő és bors kivételével - géppel vagy kézzel tésztát dagasztunk, és letakarva 30-40 percig kelesztjük. A kelesztés végeztével, a tésztát kinyújtjuk, megkenjük a tepertő 1/3-ával, meghintjük őrölt borssal, és a szokásos módon hajtogatjuk. (A kinyújtott tésztát gondolatban három részre osztjuk, jobbról és balról is a középső részre hajtjuk. Az így kapott csíkot fentről és lentől is a középsőig visszahajtjuk, majd még ezt is félbehajtjuk.) Letakarva 30 percig pihentetjük. A hajtogatást, a tepertővel lekenést és a borsszórást még kétszer megismételjük, közte a 30 perces pihentetéssel. Végül jó ujjnyi vastagra kinyújtjuk, a tetejét berácsozzuk, és pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A kiszaggatott pogácsákat sütőpapírral kibélelt tepsire rakosgatjuk, és még és még egy félórát kelni hagyjuk. Tetejüket tojással megkenjük, ügyelve, hogy a tojás ne csurogjon le az oldalán, mert akkor nem tudnak szépen felemelkedni. 180-190 fokos sütőben kb. 15-17 percig sütjük.