

Kenyérlángos vagy töki pompos

Hozzávalók:

55 dkg finomliszt
1 csomag burgonyapüré
pehely, 115 g-os
125 g joghurt
10 dkg puha vaj
1 teáskanál só
2,5 dl langyos tej
1 evőkanál cukor
3 dkg élesztő
1 dl meleg víz

Feltétnek:

1 pohár tejföl
1 gerezd aprított fokhagyma
30 dkg füstölt tarja
3 szál újhagyma
20 dkg reszelt sajt

De ízlés szerint variálható.

Előkészítés:

A hozzávalók kimérése
Liszt átszitálása
Vaj olvasztása
Élesztő felfuttatása a tejben a cukorral.
Sütő előmelegítése pihentetés előtt 200°C-ra

Elkészítés:

A lisztet a pehellyel keverd el, tedd bele a sót. A tejben oldd fel a cukrot, és futtasd fel benne az élesztőt. Add hozzá a lisztes keverékhez, majd a joghurtot is, és végül a vizet, majd a vajat. Szép fényesre dolgozd ki a tésztát.

Keleszd egy órát letakarva, majd nyújtsd ki és tedd kiolajozott tepsibe.
Tetejére kerülhet fokhagymás tejföl, tarja, hagyma, sajt, de bármi lehet rajta, amit szerettek.

Még egy 20 percet keleszd, és előmelegített sütőben 30 perc alatt süsd meg.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!
Cukormázás ölelés neked!
- Meli -

