

Laza

krumplis pogácsa

Hozzávalók:

30 dkg törtburgonya
50 dkg finomliszt
7 g szárított vagy 25 g friss
élesztő
2 dl tej
1 dkg cukor
10 dkg olvasztott vaj, vagy
margarin
1 kávéskanál só
2 db egész tojás

1 db tojás sárgája a kenéshez

Előkészítés:

Burgonya főzése sós vízben, majd hámozás és
áttörés burgonyatoróval
A hozzávalók kimérése
Liszt átszitálása
Vaj puhítása
Tepsi bélelése
Élesztő felfuttatása a tejben, a cukorral
Sütő előmelegítése formázás után, 200°C-ra

Elkészítés:

A lisztet az áttört, langyos burgonyával elmorzsold el,
keverd bele a sőt, majd add hozzá az olvasztott vaját,
vagy margarint, a felfuttatott élesztős tejet és a
tojásokat. Közepesen kemény tésztát gyúrd belőle.
Háromnegyed órát keleszd meleg helyen.

Formázás:

Mikor megkelt, lisztezett nyújtódeszkán nyújtsd 1,5 cm vastagra, majd 3 cm-es kiszúróval szúrj pogácsákat.
Egy tojás sárgáját keverj simára, és ezzel kend le a pogácsák tetejét.
Sütőpapírral bélelt tepsibe sorakoztatva, keleszd még 15 percet.
Ezután előmelegített sütőben, 200 °C-on, 25 perc alatt süsd világos pirosra.

Még langyosan tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

