

TEPERTŐS POGÁCSA

SKANZEN RECEPTTÁR

ELKÉSZÍTÉS:

Az élesztőt a langyos cukros tejben megfuttatjuk. A lisztbe belekeverjük a sót, és belemorzsoljuk a hideg zsírt, majd hozzáadjuk az élesztős tejet, a darált tepertőt, tojás sárgáját, tejfölt, borsot, és jól összedolgozzuk az alapanyagokat.

A tésztát 1 órán át meleg helyen kelesztjük. Körülbelül 2 cm vastagságúra kinyújtjuk, tetejét bevagdossuk, és pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk. Előmelegített sütőben aranyszínűre sütjük.

Jó étvágyat kívánunk!

HOZZÁVALÓK:

- 50 dkg darált tepertő
- 1 kg finomliszt
- 2 ek disznózsír
- 4 dl tej
- 4 teáskanál cukor
- 10 dkg friss élesztő
- 4 db tojássárgája
- 6 tk só
- 6 ek tejföl
- őrölt bors ízlés szerint

