

Pogácsa recept

Hozzávalók családi adaghoz:

- 1kg liszt
- 2 db kisebb héjába főtt krumpli, hideg, amit lereszelünk
- 1 evőkanál só
- 2 evőkanálcukor

A fentieket egymásra adagoljuk.

További hozzávalók:

- 5 dkg élesztő /1 kocka vagy 2 csomag szárított/
- ½ liter tej
- 2 tojás felferve
- 1 dl étolaj

Kis fészket csinálunk a lisztes krumplis keverékből, amibe belemorzsoljuk az élesztőt és ráöntünk egy kis tejet (langyosat). A szárított élesztőnél ez a folyamat kimarad, mivel ott egymásra adagoljuk. Majd pihentetjük letakarva kis idő múlva látni lehet az élesztő kelését, ekkor hozzáadjuk a felvert tojásokat és a többi tejet. Jól kidolgozzuk, kissé kemény állagúnak kell lennie. Újból letakarjuk és pihentetjük (kelesszük), ha megkelt lisztezett deszkára téve kisodorjuk, tetejét bevagdossuk és szaggatjuk.

Olajozott tepsibe tesszük, az oldalakat szintén kissé meg kell olajozni, hogy össze ne ragadjon. Tetejét tojássárgájával megkenjük, de olajjal is jó.

Mehet a sütőbe, vagy kemencébe!

