

BURGONYÁS POGÁCSA

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 500g**
- **Friss élesztő: 25g, vagy szárított élesztő: 7g**
- **Só: 18g**
- **Vaj/Margarin: 200g**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Sótlan vízbe főtt Burgonya: 450g**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez!



Az elkészítés menete:

1. A liszt és a vaj/margarin összemorzsolása
2. Tészta dagasztása
3. Tésztaérés: 30 perc
4. Formai kialakítás a videón bemutatott módon
5. A tetejük felvert tojással való átkenése
5. Kelesztés: 20-25 perc
6. A sütés előtt közvetlen még egyszer át kell kenni a tetejüket a felvert tojással
7. Sütés: 240C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell berakni, majd a hőmérsékletet egyből 220C°-ra csökkenteni és így sütni a pogácsák méretétől függően 17-22 percig.



A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családeollátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének a használatát!