

RÉTEGEZETT TÚRÓS POGÁCSA

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 820g**
- **Friss élesztő: 33g, vagy szárított élesztő: 9g**
- **Só: 25g**
- **Cukor: 20g**
- **Vaj/Margarin: 200g**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Tejföl: 380g**
- **Száraz tehéntúró: 460g**



Szükséges még 1db felvert tojás a kenéshez, egy kevés olvasztott vaj/margarin a rétegezéshez, valamint igény szerint reszelt sajt a díszítéshez!

Az elkészítés menete:

1. A liszt elkeverése a vajjal/margarinnal és a túróval
2. Az összes többi alapanyag hozzáadása és tészta dagasztása
3. Tésztaérés: 40 perc
4. Tészta nyújtása kb. 5mm vastagságúra, olvasztott vajjal kenése, hajtogatással rétegzése
5. Pihentetés: 5 perc
6. Tészta készrenyújtása, majd a formai kialakítás a videón bemutatott módon, melyet követően a tetejük lekenése felvert tojással
7. Kelesztés: 35-50 perc
8. A sütés előtt közvetlen még egyszer át kell kenni a tetejüket a felvert tojással. Lehet őket esetleg sajttal díszíteni ízlés szerint
9. Sütés: 250C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőmérsékletet azonnal 230C°-ra csökkenteni és a pogácsák méretétől függően 13-18 percre sütni



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

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