KÁPOSZTÁS POGÁCSA

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 600g**
- **Friss élesztő: 30g, vagy szárított: 8g**
- **Só: 15g**
- **Cukor: 6g**
- **Tojás: 1db + 1 sárgája**
- **Zsír: 170g, vagy vaj/margarin: 210g**
- **Tejföl: 100g**
- **Fehérbor: 60ml**
- **Előkészített káposzta: 200g**

Szükséges még 250g előkészített káposzta a rétegezéshez, valamint 1db tojás felverve a kenéshez.

A recepthez szükséges káposzta a fejeskáposzta, az előkészítésen pedig értem a káposzta lereszelését, kevés olajon, alacsony lángon való kb. 30 percen át tartó dinsztelését sóval, őrölt borssal és őrölt köménnyel ízlés szerint ízesítve, majd a végén enyhe lepirítását. A dinsztelés közben elegendő pár percente átkeverni, viszont a végén a pirításnál érdemes folyamatosan keverni, hogy ne égjen oda. A tészta dagasztásához felhasználandó alapanyagok legyenek mind szobahőmérsékletűek!

Az elkészítés menete:

1. A liszt eldolgozása a zsiradékkal
2. A többi tészta képző alapanyag hozzáadása után lágyabb tészta dagasztása
3. Tésztaérés: 30 perc
4. Tészta 3-5mm vastagságú négyszögletes alakúra nyújtása, a 250g káposzta töltése a tészta 2/3 részére, majd a tészta hajtogatása
5. Pihentetés: 5 perc
6. A tészta nyújtása, majd formai kialakítás a videóban bemutatott módon
7. Kelesztés: 35-50 perc

8. A felső felületük átkenése felvert tojással közvetlenül a sütés előtt
9. Sütés: 250C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell behelyezni, majd a hőfokot azonnal 220C°-ra csökkentve kell 12-15 percig sütni. A videóban való pogácsáktól eltérő méretezés esetén a sütési idő módosulhat!

VIDEÓ ITT!

PRÉMIUM LISZTEK MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ

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

https://gaborahazipek.hu/