

Májusi pogácsa

Hozzávalók:

- 0,5 kg liszt
- 25 dkg margarin
- 1 csomag élesztő
- 1 egész tojás
- 2 tk só
- 1 dl tej
- magkeverék
- annyi tejföl, amennyit felvesz a tészta

Elkészítése:

Az élesztőt a tejben felfuttatjuk. A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk. Hozzá tesszük az egész tojást és a sót, valamint annyi tejföllel összegyúrjuk szép simára, amennyit a liszt felvesz.

Fél órát pihentetjük.

Lisztezett deszkán kinyújtjuk kb. 1 cm vastagságúra, és összehajtjuk négy részbe. Ezt még ötször végrehajtjuk (pihentetjük, nyújtjuk, négybe hajtjuk). (Ettől lesz sülés közben szép leveles a tészta.)

Ha ezzel végeztünk, kiszaggatjuk, megszórjuk a tetejét a magkeveréssel és 180 fokos előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt kisütjük.

Séfünk tippje: Köménymaggal és sajttal is megszórhatjuk a tetejét.