

Burgonyás – Rozmaringos Pogácsa

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

- 35 dkg főtt, áttört burgonya
- 6 g szárított petrezselyem
- 2 kk só
- 30 dkg Mester Házi kenyérliszt
- 1 cs porélesztő
- 6 dkg margarin
- 2,1 dl víz
- + olaj a kenéshez
- + gluténmentes sörélesztőpehely a szóráshoz

Elkészítése:

A száraz alapanyagokat egy tálba mérjük, elkeverjük. beledolgozzuk a margarint és a burgonyát, majd hozzáadjuk a vizet.

Szilikon lapon kinyújtjuk kb 2 ujjnyira, majd szaggatjuk.

Olajjal a tetejét vékonyan megkenjük, majd megszórjuk a sörélesztőpehely.

Sütőpapíros tepsire tesszük, 50 percet kelesztjük 50 fokos sütőben, majd 180 fokon kb 30 perc alatt megsütjük.