

Soproni Babos Pogácsa

www.mestercsalad.hu

Hozzávalók: Mester Kelt tészta 250g, Mester Házi Kenyérliszt 250g, Bab (konzerv) 200g, Disznózsír 150g, Tejföl 150g, Tojás 1db, Élesztő egy csomag sárga budafoki (25g), Só 20g, Bors őrölt, fekete fél kiskanálnyi(2g), tojássárga a kenéshez

Elkészítése: A konzervbabot leszűrjük, ha szárazbabot használunk, akkor kevés sós vízben megfőzzük. A főzött kihült babot botmixerrel pépesítjük vagy krumplinyomóval összetörjük. A babpépet az élesztővel, tojással, tejjel, 5dkg Házi Kenyérliszttel összekeverjük, 20 percet kelni hagyjuk. A híg keveréket utána átgyúrjuk a többi liszttel, sóval, borssal és a disznózsírral. Ha törjük a tésztát, akkor kevés vizet tehetünk hozzá.

A nyers tésztát gömbölyítjük és zacskóban a hűtőszekrényben pihentetjük. Pihentetés közben a hozzáadott zsír miatt még lágyabb lesz.

A tésztát így több napig eláll, előre is elkészíthető.

Amikor eljön a pogácsasütés ideje, a tésztát vékonyan rizslisztezett deszkán kinyújtjuk, tetejét késsel mintázzuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk.

A pogácsatészta természetesen hajtogatható is, ekkor kb. 30×40cm-es lapra nyújtjuk, két oldalról egyharmadát behajtjuk, mégegyszer nyújtjuk, akkor félbehajtjuk, majd a következő nyújtásnál megint egyharmad-egyharmadot hajtunk rá. Utána szokásos módon kiszaggatjuk.

Tetejét tojássárgájával kenjük, ha akarjuk, sajttal, szezámmaggal, tört napraforgómaggal díszíthetjük.

Kelesztjük 20 percig, majd 180C fokon kb. 20 perc alatt készre sütjük.

Tippek: A babpüré jól ízesíthető, hozzátehetünk Erős Pistát, cayenne borsot, Dijoni mustárt, ki mennyire szereti az erősebb, határozottabb ízeket.

Soproni Babos Pogácsa Süteménnyel

www.mestercsalad.hu

Hozzávalók: Mester Süteménnyel 500g, Bab (konzerv) 200g, Disznózsír 150g, Tejföl 150g, Tojás 1db, Élesztő egy csomag sárga budafoki (25g), Só 20g, Bors őrölt, fekete fél kiskanálnyi(2g), tojássárga a kenéshez

Elkészítése: A konzervbabot leszűrjük, ha szárazbabot használunk, akkor kevés sós vízben megfőzzük. A kihült babot botmixerrel pépesítjük vagy krumplinyomóval összetörjük.

A babpépet az élesztővel, tojással, tejjel, 5dkg Süteménnyelrel összekeverjük, 20 percet kelni hagyjuk. A híg keveréket utána átgyúrjuk a többi liszttel, sóval, borssal és a disznózsírral. Ha törjük a tésztát, akkor kevés vizet tehetünk hozzá.

A nyers tésztát gömbölyítjük és zacskóban a hűtőszekrényben pihentetjük. Pihentetés közben a hozzáadott zsír miatt még lágyabb lesz.

A tésztát így több napig eláll, előre is elkészíthető.

Amikor eljön a pogácsasütés ideje, a tésztát vékonyan rizslisztezett deszkán kinyújtjuk, tetejét késsel mintázzuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk.

A pogácsatészta természetesen hajtogatható is, ekkor kb. 30×40cm-es lapra nyújtjuk, két oldalról egyharmadát behajtjuk, mégegyszer nyújtjuk, akkor félbehajtjuk, majd a következő nyújtásnál megint egyharmad-egyharmadot hajtunk rá. Utána szokásos módon kiszaggatjuk.

Tetejét tojássárgájával kenjük, ha akarjuk, sajttal, szezámmaggal, tört napraforgómaggal díszíthetjük.

Kelesztjük 20 percig, majd 180C fokon kb. 20 perc alatt készre sütjük.

Tippek: A babpüré jól ízesíthető, hozzátehetünk Erős Pistát, cayenne borsot, Dijoni mustárt, ki mennyire szereti az erősebb, határozottabb ízeket.