

Medvehagymás pogácsa

Előkészületi idő:

Sütési idő: **15 perc**

Nehézségi szint: **Könnyű**



Hozzávalók

- 300 g finomliszt (BL55)
- 125 g tej
- 50 g vaj
- 25 g friss élesztő
- 1 evőkanál só
- 1 kiskanál kristálycukor
- 1 kenő tojás
- ízlés szerint reszelt sajt
- 1 csomag medvehagyma

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta gyúrás: [Ankarsum dagasztó gépben](#)

Egyéb eszközök: [Laica digitális mérleg](#), [Tapadásmentes nyújtófa](#), [Pogácsa szaggató](#), [Sütemény hűtőrács](#)

Elkészítés:

Langyos vízbe tesszük a cukrot és az élesztőt belemorzsoljuk, majd megfuttatjuk. A medvehagyma leveleket megmossuk, papírtörülővel leitatjuk róla a vizet, majd apróra vágjuk. Egy másik tálba beleszítáljuk a lisztet, hozzá tesszük a sót, a nagylyukú szitán átreszelt vaját, majd a felfuttatott élesztőt és a medvehagymát.

Az egészet összegyúrjuk, vagy össze dagasztjuk Ankarsum dagasztó géppel, amíg a tészta össze nem áll. Eztután a tésztából gombócot formázunk és fóliába csomagolva hűtőbe tesszük egy órára. Egy óra után a tésztát kivesszük, kinyújtjuk egy kilisztezett felületen tapadásmentes sodrófával, kb. 2 cm vastagra és szaggatóval kiszaggatjuk a pogácsákat. Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, tetejüket megkenjük tojással, ha azt szeretnénk hogy fényesek legyenek, megszórjuk ízlés szerint reszelt sajttal, majd 25-35 percig kelesztjük őket. Ezután előmelegített sütőben 190 fokon sütjük 15 percig.

Ajánlott termékek