

TÖKMAGOLAJOS POGÁCSA

A nyár esti fröccsözések egyik alapkélléke a jó társaság mellett a finom, omlós pogácsa. Ebből is a mi kedvencünk a tökmagolajjal gyúrt krumplis pogácsa. Íme Sэфünk receptje és az elkészítés.

Hozzávalók :

40-60 db (szaggató mérettől függ)

440 g leszitált kenyérliszt (BL80)

600 g főtt és kihűtött burgonya

100 g Pepo Papa tökmagolaj

12 g só

100 g langyos kacsaszír

2 tojássárgája

Előkovász (7 g porélesztő, 70 ml tej, 1 evőkanál cukor, 70 g kenyérliszt)

Díszítés: pirított tökmag és chiamag

Kenőtojás: 1 tojássárgája 2 evőkanál tej, pici só

Elkészítése:

1., Az előkovász hozzávalóit keverjük össze és tegyük langyos helyre. Ez abban segít, hogy a megindult élesztő már találkozik a liszttel, így a tésztánk is szépen meg fog kelni. Amint megtriplázta magát használhatjuk.

2., Tegyük minden hozzávalót a dagasztógép táljába kivéve a tökmagolajat. A burgonyát szitán törjük át, ne krumplinyomót használjunk.

Kezdjük el dagasztani a tésztát pár percig alacsony fokozaton. Amikor már kezd összeállni jöhet a 100g tökmagolaj és eggyel magasabb fokozaton dagasszuk tovább. Szépen, lassan vékony sugárban adagoljuk hozzá a tökmagolajat, hagyjuk, hogy a tészta felvegye.

3., Lisztezett felületen ujjnyi vastagra téglalapra nyújtjuk. Harmadolva hajtogassuk a tésztát egyszer majd újra nyújtsuk ki ujjnyi vastagra és szaggassuk ki.

4., Hevítsük elő a sütőt 180°C-ra. Amíg ez megtörténik kicsit kel a tésztánk. Kenjük meg tojással és díszítsük pirított magokkal, végül 35 percig süssük.

Mivel burgonyás pogácsa szükséges ennyi idő, hogy átsüljön.

Amikor kihűl kicsit esik a méret, de ez elfogadott.
További receptekért kövessetek minket a [Facebook oldalunkon!](#)
Recept és fotó: Stiller Tamás, kreatív séf