

Hájaspogácsa

Hozzáadta: Sutevény receptek
2007. október 06. szombat 13:16
Utolsó frissítés 2007. október 07. vasárnap 09:45

Hájaspogácsa (nagyon jó, gyors)

30 deka tiszta, hófehér hájat apró kockákra vágdalunk, és hideg vízzel jól kimossuk, majd nagyobb lyukú szitán áttörjük és 15 deka liszttel deszkán eldolgozva, hideg helyre tesszük, legalább fél órára. Időközben 25 deka lisztet 1 csomag sütőporral, egy tojással, ízlés szerinti mennyiségű sóval és kevés tejjel könnyen nyújtható tésztává gyúrunk. A tésztát deszkán tésztástál nagyságúra nyújtjuk, és a hájas, hideg tésztát belehajtogatjuk, utána metélt-vékonyra nyújtjuk, azután ismét vastagra hajtjuk.

Ezt még négyszer ismételjük és végül ujjnyi vastagra nyújtva, közepes pogácsavágóval kiszúrjuk. A pogácsák tetejét gondosan megkenjük tojássárgájával és bevagdálva, forró sütőben sütjük