

Juhtúrós tönköly pogácsa magokkal

Előkészületi idő:

Sütési idő: **20 perc**

Nehézségi szint: **Könnyű**



Hozzávalók

- 3 kiskanál só
- 100 g tej
- fél kiskanál kristálycukor
- 40 g friss élesztő
- 1 tojás
- 250 g vaj
- 500 g teljes kiőrlésű tönkölybúzáliszt
- ízlés szerint reszelt sajt
- 200 g tejföl
- ízlés szerint magok vegyesen (lenmag, tökmag, szezám)mag)
- 200 g juhtúró

Elkészítés:

Házimalmon megőröljük a gabonát. Közben a langyos tejben a cukor hozzáadásával megfuttatjuk az élesztőt, majd a liszthez öntjük az összes többi hozzávalóval együtt. A vajat nagylyukú reszelőn reszeljük le és úgy adjuk a tésztához - így lesz omlós a tésztánk és nem kelt.

Ankarsum dagasztógépünk hengerfejének segítségével megdagasztjuk a tésztát 3-4 perc alatt, majd egy gombócot formálunk belőle. Így hűtőbe tesszük és egy órán át kelesztjük langyos helyen. Ezután kinyújtjuk tapadásmentes sodrófával kb. 2 cm vastagra hagyva a tésztát, majd pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk a pogácsákat egy kilisztezett felületen, és további 20-30 percig kelesztjük. A tészta megengedi, hogy újra meg újra összegyúrjuk a vége felé a szaggatásból kimaradt részeket. kétszeresére keltek a pogácsák, tojással megkenjük őket és magokkal és sajttal megszórjuk. Ezután előmelegített sütőben 180 fokon 20-25 perc alatt megsütjük őket.

Ajánlott termékek



**Emile Henry kerámia
baguette sütőforma
(antracit)**



Kenyértartó zsák



**ANKARSRUM Assistent
dagasztógép AKM6230
CL világos krém**