

Krumplis pogácsa

Krumplis pogácsa - puha, omlós és könnyen elkészíthető házi sós finomság.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 80 perc

Adag: 4

Reggeli & Snack

HOZZÁVALÓK

500 g liszt

250 g krumpli

20 g élesztő

150 ml tej

1 tk cukor

1.5 só

100 g vaj vagy zsír

1 tojás (+1 sárgája a kenéshez)

ADATOK

Szerző

briguli

Publikálva

2026.04.19

ELKÉSZÍTÉS

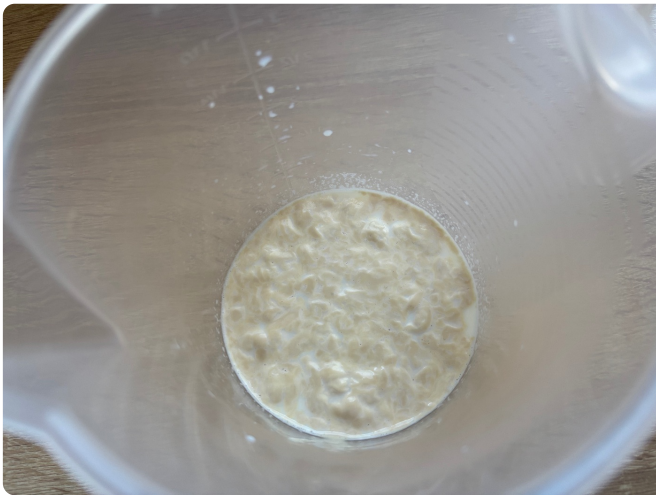
1.

A krumplikat megpucoltam, puhára főztem majd krumplinyomóval összenyomtam.



2.

Az élesztőt felfuttattam a cukros tejben.



3.

A hozzávalókat összegyúrtam és kb. 1 óráig kelesztettem.



4.

A tésztát kinyújtottam, majd a képen látható módon összehajtogattam és újra kinyújtottam.



5.

A tetejét bevéstem és kiszaggattam a pogácsákat.



6.

Megkentem a tetejüket tojássárgájával majd mehettek a sütőbe.



7.

180 fokon kb. 15 percig sütöttem.

