

Második alkalommal hirdettünk pogácsasütő versenyt, és akár csak tavaly, úgy idén is nagy sikert aratott a kezdeményezés. A győztes ezúttal Horváth Judit lett, a 4.b osztályba járó Sticza Máté édesanyja, akinek hozzájárulásával most közzé tesszük a legjobbnak ítélt sütemény receptjét.

Káposztás pogácsa
Horváth Judit receptje



1 nagyobb vagy két kisebb fej káposzta

60 dkg átszitált finomliszt
1 Rama sütőmargarin (én vajas Rama-t használtam)
2 egész tojás (+1 a kenéshez)
1,5 dl tej
1 csomag (5 dkg) élesztő
2-3 evőkanál tejfől
2 kávéskanál só
1 kávéskanál cukor az élesztőhöz

A káposztát lereszeljük és megdinszteljük úgy, ahogy a káposztás tésztához szoktuk (én sót, pici cukrot és borsot rakok bele ízlés szerint). Nagyon fontos, hogy ne használjunk túl sok zsiradékot, mert akkor nem marad meg szépen a tésztán, csúszós lesz.

A lisztben elmorzsoljuk a szobahőmérsékletű margarint, majd hozzáadjuk a tojásokat, a langyos cukros tejben felfuttatott élesztőt, a sót és a tejfölt. Jól összedolgozzuk és meleg helyen a duplájára kelesztjük. Lisztezett deszkán vékonyra nyújtjuk, rákenjük a dinsztelt káposzta felét és összehajtogatjuk. 10 percig pihentetjük, majd ismételjük meg ezt a műveletet. (Türelmesek hajtogathatnak háromszor is, akkor értelemszerűen a káposzta harmadával kezdünk.) Az utolsó pihentetés után kinyújtjuk kb. 3 cm vastagra, tetejét bevagdossuk, tojással megkenjük és kiszaggatjuk. Legvégül reszelt trappista sajttal megszórjuk. Előmelegített sütőben, kb. 180 fokon sütjük, amíg a tetején a sajt szép piros nem lesz, és az alja is megbarnul. Sülés közben elborulhatnak a pogácsák, ezért nem kell túl nagy távolságra tenni egymástól, de számolni kell azzal is, hogy még kelnek a sütőben is.

Jó étvágyat!



Köszönjük a kedves vendégek részvételét a versenyben, a feladatok megoldásában és a díjazásban.