

Paradicsomos pogácsa

Tésztához:

600 g finomliszt

60 g olaj

125 g szárított, apró darabokra vágott, felaprított paradicsom (vagy szárított, szintén felaprított olíva bogyó), min. fél órára forró vízbe áztatjuk, majd leszűrjük, kissé kinyomkodjuk

30 evőkanál tápióka szirup

1 kiskanál só

2,5 g élesztő

2 dl növényi joghurt

(Az élesztőt a felmelegített joghurtban felfuttatjuk.)

Kenéshez: kevés rizs tej, só

Egy tálba tesszük az hozzávalókat, a felfuttatott élesztőt, a közepébe vájt kis mélyedésbe tesszük, hozzáadjuk a beáztatott és kinyomkodott paradicsomot is, és a tál falától elváló tésztát dagasztunk. (Aránylag tömör, de mégis lágy és rugalmas tésztát kapunk!) Meleg helyen kelesztjük vagy pihentetjük min. 1 órát.

2x hajtogatjuk (kb. 1 cm-esre nyújtjuk, és oldalról a széleit befele, majd egymásra hajtjuk, mint egy törölközőt), majd mindig fél órát pihentetjük.

A 2. hajtogatás és pihentetés után lisztezett gyúródeszkán 1,5 cm vastagságúra nyújtjuk. Pogácsa szaggatóval kilyukasztjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, hagyjuk egy 20 percet pihenni letakarva, majd megkenjük a tetejüket kevés rizstejjel, megsózzuk.

Előmelegítette sütőben hőlégkeveréssel 200 fokon kb. 12 perc alatt arany barnává sütjük.