

Vegán krumpilis pogácsa

600 g liszt (fehér vagy félbarna, de lehet gluténmentes lisztet is használni)

1 kg krumpli (megfőzzük, ha megfőtt a héját eltávolítjuk és áttörjük burgonya nyomóval)

70 g olaj

20 g (kb. 2 púpozott kiskanál) só

kb. 2-2,5 dl tiszta víz összesen (kicsit a lisztől és a krumplitól függően)

1 dkg élesztő

kenéshez: rizstej + kevés őrölt édesnemes piros paprika

Megmelegítjük a vizet, az élesztőt elmorzsoljuk, 2 kiskanál liszttel együtt fél dl vízzel felöntjük, meleg helyen megduzzasztjuk. Egy tálba tesszük a többi hozzávalót, majd összedolgozzuk a masszát az felfutott élesztővel és a vízzel. Könnyen dagasztható kissé ragacsos tésztát kapunk. Egy órán keresztül meleg, huzat mentes helyen kelesztjük (lehet kelesztő tálba is tenni). Lisztezett deszkán szétnyújtjuk 2-2,5 cm-es vastagságra, kiszúrjuk egy közepes pogácsa szaggatóval, sütőpapírral bélelt tepsibe sorakoztatjuk a pogácsákat. Kb. 10- percet hagyjuk pihenni, majd megkenjük a tetejüket a rizstejes paprikás folyadékkal. Hőlégkeveréssel 200 fokon kb. 20 perc alatt készre sütjük.