

Sajtos pogácsa

Hozzávalók:

60 dkg liszt
25 dkg margarin
1 db tojás
1 kávéskanál só
10 dkg reszelt sajt
0,5 dl tej
5 dkg élesztő
2 db kockacukor
Teteje kenéséhez:
1 tojás
5 dkg reszelt sajt



Elkészítés:

Az élesztőt felfuttatjuk. (A langyos tejbe elolvasztjuk a kockacukrokat, és belemorzsoljuk az élesztőt, eltakarjuk és tíz percet múlva kész.)
A lisztet, a margarint, a reszelt sajtot, és a sőt összedolgozzuk. (Én robotgéppel szoktam, a spirálos keverővel.) Hozzáadjuk a tojást, és a felfuttatott élesztőt. Jól összegyúrjuk. (Ne legyen se lágy, se kemény a tészta.)
10 perc pihenés után, egy ujjnyi vastagra nyújtjuk. A tetejét megkenjük a felvert tojással, majd mélyen bevagdossuk, és ezután kiszaggatjuk 3cm átmérőjű pogácsaszaggatóval. Mindegyikre kevés reszelt sajtot szórunk. A meg maradt tészta darabokat újból összegyúrjuk, kinyújtjuk, és további pogácsákat készítünk. Margarinnal kikent, vagy sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, nem túl szorosan egymás mellé. A sütőt 190C°-ra melegítjük (nem légkeverésen) és megsütjük a pogácsákat.