



Hozzávalók:

3 dkg élesztő, 1,75 dl tej, 1 kiskanál kristálycukor, 50 dkg finomliszt, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 púpozott kiskanál só, 10 dkg reszelt sajt, 2 tojássárgája, 1 kis pohár (150 gramm) tejföl

a nyújtáshoz:

finomliszt

a lekenéshez:

1 tojás

a tetejére:

10 dkg reszelt sajt (lehet füstölt is)

1. Az élesztőt a meglangyosított tejbe morzsoljuk, acukrot hozzákeverjük, meleg helyen kb. 15 percre félretesszük, hogy az élesztő fölfuthasson.
2. A lisztet a vajjal elmorzsoljuk, a sóval, a reszeltsajttal, a tojások sárgájával, a tejföllel és a tejes élesztővel könnyen kezelhető, se nem kemény se nem túl lágy tésztává gyúrjuk. Közben a lekenéshez való tojás felét egy kis pohárban felverjük, felét szintén a tésztába dolgozzuk, mert a lekenéshez elég fél tojás is. Letakarva, meleg helyen kb. 50 percen át pihentetjük.
3. Ezután meglisztezett gyúrolapon félcenti vastagra, téglalap alakúra nyújtjuk. Balról egyharmadnyi részt a tésztára hajtunk, erre hajtjuk rá jobbról a tészta másik harmadát. Letakarva, meleg helyen 20 percen át pihentetjük. Ezután 90 fokkal elfordítjuk, újra hajtogatjuk, majd pihentetjük. Elfordítva még egyszer megismételjük a hajtogatást, újabb 20 percig pihentetjük.
4. Kisujjni vastagságú téglalappá nyújtjuk, és egy 5 centis pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Vajazott, lisztezett nagytepsire sorakoztatjuk. A leeső tésztát újra összegyúrjuk és kiszaggatjuk, legfeljebb ezek nem lesznek olyan szépek. A félretett felvert tojással tetejüket lekenjük, vigyázzunk, az oldalára ne folyjon le, mert akkor nem emelkedik fel a pogácsa. A tetejükre reszelt sajtot szórunk. Meleg helyen 30-35 percen át kelni hagyjuk.
5. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 18 perc alatt megsütjük.

42 darab

Elkészítési idő: 45 perc + kelesztés

Egy darab: 111 kcal • fehérje: 3,3 gramm • zsír: 6,5 gramm • szénhidrát: 9,6 gramm • rost: 0,7 gramm • koleszterin: 31 milligramm