

Gyúrt sajtos pogácsa



Hozzávalók:

50 dkg finomliszt, 1 kiskanál só, 3 dkg élesztő, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 tojássárgája, 2 dl tejföl (nem elég a kis poharas, pontosan ki kell mérni), 5 dkg reszelt ementáli sajt

a nyújtáshoz:

finomliszt

a tepszi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a lekenéshez:

1 tojás

a tetejére:

6-8 dkg reszelt sajt

1. A lisztet a sóval összeforgatjuk, majd az élesztővel és a hideg vajjal (margarinnal) elmorzsoljuk. A tojások sárgájával, a tejföllel és a reszelt sajttal tésztát gyúrunk belőle. Alufóliába vagy folpackba csomagoljuk és 1 órán át hűtőszekrényben pihentetjük.
2. Ezután belisztezett gyúrólapon ujjnyi vastagra nyújtjuk, 3-5 centi - ki milyen nagy pogácsát szeretne - átmérőjű kiszúróval kiszaggatjuk, kikent tepsire rakjuk.
3. Tetejüket felvert tojással lekenjük, reszelt sajttal meghintjük, a pogácsákat így kelesztjük további 25-30 percig. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 15-20 perc alatt megsütjük.

24-30 darab

Elkészítési idő: 50 perc + 1 óra pihentetés

Egy darab: 189 kcal