

Túrós pogácsa

Hozzávalók:

60 dkg liszt
25 dkg túró
25 dkg margarin
15 dkg reszelt sajt (ementáli, trappista)
1 dl tejföl
1 dl tej
3 dkg élesztő
1 kávéskanál cukor
1 teáskanál só
3 tojás sárgája
2 evőkanál szezámmag
kb. 70 db/5504 kcal, 1 db/79 kcal



Elkészítés:

A cukrot elkeverjük a meglangyosított tejjel, és belemorzsoljuk az élesztőt, felfuttatjuk. Két tojás sárgáját a sóval és a tejjel simára keverjük. A túró burgonyanyomón vagy szitán áttörjük. A lisztet átszitáljuk, elmorzsoljuk benne a margarint, és összegyúrjuk a felfuttatott élesztővel, a tojással elkevert tejjel, a túróval és 10 dkg reszelt sajttal. Letakarva, langyos helyen fél órát kelesztjük. Ha letelt a félóra, a tésztát lisztezett deszkán kb. 3 cm vastagra kinyújtjuk, és kisméretű pogácsa szaggatóval kiszúrjuk, tetejüket a harmadik tojássárgával megkenjük. A pogácsák felét reszelt sajttal, másik felét szezámmaggal szórjuk meg. 200 fokra előmelegített sütőben szép pirosra sütjük.