

Sajtos pogácsa

Hozzávalók:

50 dkg. liszt
25 dkg. Ráma margarin
2 t.kanál só
3 dkg. élesztő
1 dob. tejföl
1 m.kanál cukor
1 dl. tej
2 db. tojás
1 evőkanál étolaj

A pogácsák kenéséhez 1 tojás, a szórásához:
reszelt sajt, szezámmag, hámozott tökmag,
fenyőmag, mandula, stb.



Elkészítés:

10 dkg lisztet a margarinnal eldolgozzuk és félretesszük. A 3 dkg élesztőt a langyos tejben elkevert cukorral felfuttatjuk. A maradék 40 dkg lisztet a 2 teáskanál sóval, a 2 felvert tojással, a cukros lisztben felfuttatott élesztővel, az 1 doboz tejföllel hólyagosra dagasztjuk, és apránként 1 evőkanál olajat adunk hozzá. A tésztát letakarva 50 percig kelesztjük. Ezután lisztezett deszkán téglalap alakúra, 2 cm vastagra kinyújtjuk, rákenjük a lisztes margarint, feltekerjük, mint a beigli, majd ezt, mintha csigaház lenne összetekerjük, 20 percig ismét kelesztjük. Ezt követően ismét kinyújtjuk, és összehajtogatjuk (harmadolva oldalról és alulról is), amit 25 percenként háromszor ismételünk. Végül a tésztát kb. 4 cm vastagra kinyújtjuk, berácsozzuk és kisméretű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Tojás sárgával megkenjük, reszelt sajttal, vagy szezámmaggal, stb. megszórjuk. Egymáshoz nem túl közel tepsibe rakjuk, további 20 percig pihentetjük. Végül előmelegített, 180°-os sütőben szép pirosra sütjük.