

Friss-sajtos pogácsa

Hozzávalók:

35 dkg liszt
20 dkg friss sajt (Cottage cheese)
12,5 dkg margarin
15 dkg trappista sajt
0,5 dl tej
2 dkg élesztő
1/2 kávéskanál cukor
1 db tojás
5 dkg olajos mag (szezámmag, mogyoró, mandula, stb.)
kb. 48 db/3054 kcal, 1 db/63 kcal



Elkészítés:

A cukrot a langyos tejbe keverjük, beleszórjuk az élesztőt, és felfuttatjuk. A lisztet átszitáljuk, elmorzsoljuk benne a margarint, majd a tojás sárgájával, a sóval, a friss sajttal, kb. 8 dkg reszelt trappista sajttal és a megkelt élesztővel összegyúrjuk. Félóra pihentetés után, lisztezett deszkán kb. 3 cm vastagra nyújtjuk, és kisméretű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. A pogácsák tetejét a kissé felvert tojásfehérjével megkenjük, és a felét a maradék reszelt sajttal, a mási felét pedig a durvára tört olajos maggal szórjuk meg.