

Sajtos pogácsa

Hozzávalók:

- 0,5 kg liszt
- 12,5 dkg margarin
- 10 dkg zsír
- 1 tk só
- 1 tk cukor
- 0,5 csomag élesztő
- 0,75 dl tej
- 175 ml joghurt
- 17 dkg reszelt sajt (kb. 10 dkg a tésztába, a többi a tetejére)
- 2 tojássárgája
- 1 egész tojás a kenéshez

Elkészítése:

Az élesztőt a tejben felfuttatjuk.

A liszthez hozzákeverjük a sót és a cukrot. Hozzáteesszük a margarint és a zsírt, jól összemorzsoljuk. Beletesszük a felfuttatott élesztőt, a két tojássárgáját, a reszelt sajtot és annyi joghurttal összegyúrjuk, amennyit felvesz a tészta. (A lényeg, hogy ne legyen ragacos.)

A tetejét belisztezzük és letakarva kb. fél órán keresztül meleg helyen kelesztjük.

Amikor a tészta szépen feljött, kinyújtjuk kb. 1 cm vastagságúra, majd félbe, és még egyszer félbe összehajtjuk. Ezt a műveletsort négyszer megismételjük.

Ezután kiszaggatjuk, tojással lekenjük, és a tetejét megszórjuk a maradék reszelt sajttal. (A teteje szaggatás előtt berácsozható, így amikor sül a tészta, szépen szétnyílik a teteje.)

180 fokos előmelegített sütőben kb. 20 percig sütjük.

Séfünk tippje: Füstölt sajttal és medvehagymával is elkészíthető.