

Részezes vajás pogácsa

Hozzávalók:

- 400g Mester Kelt tészta liszt
- 200g tejföl
- 100ml bor
- 2 tojás sárgája
- 15g só
- 25g élesztő
- 20g cukor

hajtogatóshoz:

- 250g vaj

kenéshez:

- tojás illetve a tetejére reszelt sajt

Elkészítése:

Minden összetevőt a dagasztó edénybe mérünk. Összeállítjuk a tésztát, / egy lágy tésztát kell kapnunk /. A tésztát fél cm-es vastagságúra nyújtjuk.

A hideg vajat alma reszelőn ráreszeljük a tésztára. Feltekerjük, mint a bejglit, majd meghajtjuk egyszer. A tésztát becsomagoljuk és egy éjszakára hűtőbe tesszük. Másnap még kétszer hajtogatjuk és másfél ujjnyi vastagra nyújtjuk, tetejét beirdaljuk, kis pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk, tetejét tojással megkenjük, reszelt sajttal megszórjuk, megkelesztjük előmelegített sütőben 210-220C-on gyorsan készre sütjük.