

## Kocka alakú sajtos pogácsa

### Hozzávalók:

- **200g Mester kelt tészta liszt**
- 80g hideg margarin
- 15g élesztő
- 140g joghurt
- 1 tojássárgája
- 1,5 teáskanál só
- 1 evőkanál étolaj

### Hajtogatáshoz:

- 80g reszelt sajt

### Kenéshez:

- joghurt
- piros őrölt paprika
- 30g reszelt sajt

### Elkészítése:

A tészta összetevőit egy tálba mérjük a margarint lereszeljük alma reszelőn és összedolgozzuk az alapanyagokat. Egy puha tésztát kell kapnunk. Lisztezett lapra borítjuk és vékonyra elnyújtjuk a tésztát, a sajtot ráreszeljük a tésztára, feltekerjük, mint a bejglit és gondolatban 3 részre osztjuk a tésztát 1/3 részét alulra, 1/3-át pedig a tészta felső felére hajtjuk, elnyújtjuk a tésztát kb. másfél ujjnyi vastagra és 4x4 cm-es négyzetekre osztjuk, a kis kockákat (tégla testeket) sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük. A pogácsák tetejét piros paprikával összekevert joghurttal megkenjük és reszelt sajttal megszórjuk. Kelesztjük, 200C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.