

Extra sajtos pogácsa

Hozzávalók:

- 100g Mester Süteményliszt
- 60g Mester házi kenyér liszt
- 80g vaj
- 80g reszelt sajt
- 15g élesztő
- 1 tojás sárga
- kb. 1dl tejföl
- 1 csapott teás kanál só
- 1 teás kanál cukor
- Reszelt sajt a szóráshoz, tojás a kenéshez

Elkészítése:

Minden összetevőt a dagasztó edénybe mérünk. Összeállítjuk a tésztát, / egy lágy tésztát kell kapnunk. Két ujjnyi vastagra nyújtjuk, tetejét bevagdossuk közepes pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk, tetejét tojással megkenjük reszelt sajttal megszórjuk, kelesztjük. 200 C fokra előmelegített sütőben szép pirosra sütjük.