

Finom pogácsa

Hozzávalók:

- *300g Mester kelt tészta liszt*
- *125g margarin*
- *teáskanál só*
- *mokkás kanál cukor*
- *25g élesztő*
- *250g tejföl*
- *1 tojás sárgája*

Elkészítése:

A hozzávalókból elkészítjük a rétestészta keménységű tésztát.

Lisztezett lapra borítjuk kb. fél centiméteres vastagságúra nyújtjuk. 20 perces pihentetéssel 3 szor hajtjuk, a harmadik hajtás után másfél ujjnyi vastagra nyújtjuk, tetejét beirdaljuk, kis pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk, tetejét tojással megkenjük, kelesztjük. 220°C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük.