

Újévi sajtos-vajas pogácsa

Hozzávalók:

70 dkg liszt,
2,5 dl langyos tej,
3,5 dkg élesztő,
2 mokkáskanál cukor,
1 mokkáskanál só,
25 dkg margarin,
5 dkg kacsaszír,
20 dkg eszelt trapista sajt,
1,5 dl tejföl,
2 tojássárgája,
1 egész tojás a tetejére.

A lisztet átszitálom, a tejbe az élesztőt 1 mokkáskanál cukorral felfuttatom, beleteszem a langyos margarint zsírt, tojássárgát, tejfölt és a reszelt sajtot.

Könnyű tésztát gyúrok belőle, ha kemény - a liszt minőségétől függően - még teszek tejfölt hozzá. Aki sósabban szereti, még tehet bele sót. Letakarva 40 percig keleszttem.

Utána 2 cm vastagra kinyújtom és bekockázom a tetejét, sütőpapírral bélelt tepsibe rakom, kicsit távolabb mert még kelni fog. Bekenem az egész felvert tojással és még 10 percig pihentetem.

Előmelegített 180 C fokos sütőben légkeveréssel 20 - 25 percig sütöm. Nagyon szép finom puha pogácsákat kapunk, ami 3-4 napig puha marad. Én a tepsibe kiraktam a pogácsákból a 2019-t és igen mutatós lett!

Jó étvágyat és jó sütögetést mindenkinek! BÚÉK!

Bartáné Barcsik Mária, Esztergom