

## Sajtos csiga-pogácsa (Én ezt a nevet adtam neki, mert fogalmam sincs, hogy hívják...)

Hozzávalók:

Tészta:

- ½ kg teljes kiőrlésű tönköly- vagy búzaliszt
- ½ kg fehér liszt
- 63 g élesztő (1,5 kocka)
- ½ - ¾ l tej
- 1,5 dl olaj v. zsír
- ízlés szerint só

Ezen kívül:

- 2 tojás
- 12,5 dag vaj
- kb. 30 dag reszelt zsíros sajt, de megszórható szezámmal, lenmaggal, sóval, köménnyel vagy mással is...

Elkészítés:

A tészta hozzávalóiból egy lágy kelt tésztát gyúrunk összekeverve a lisztet, a sót; belemorzsolva az élesztőt, hozzáadagolva a langyos tejet és az olajat.

Kb. fél órát pihentetjük meleg helyen.

Eközben felolvasztjuk a vajat, hozzákeverünk 1 tojás sárgáját és megsózzuk. Ügyeljünk arra, hogy a vaj ne legyen túl meleg, mert összekapja a tojást.

A megkelt tésztát kettévágjuk, és oválisra, vékonyra sodorjuk. A felső ¾-ét bekenjük a tojásos vajjal, az alsó ¼-ét bevizezzük. Ezt követően feltekerjük, és kb. 5 cm-es darabokra vágjuk.

Sütőpapíros tepsibe rakjuk, megkenjük tojással és megszórjuk sajttal, vagy ízlés szerint mással...

Egy kis kelesztés után 200 – 220° C fokon pirosra sütjük. A kisült pogácsákat betakarjuk, hogy ki ne száradjon.

Tipp: Aki kedveli a fűszernövényeket, a tésztát feltekerés előtt megszórhatja borsikafűvel, metélőhagymával, tárkonyal, bazsalikommal, kakukkfűvel, oregánóval...

A tészta kisodort formája

Vághatjuk így is...



... így is...

