

Sajtos pogácsa

Az örök kedvenc burgonyás tésztájú pogácsa.

kb. 35 darab



Könnyen elkészíthető

up to 60 Min.



Hozzávalók:

Tésztához:

- 300 g burgonya
- 200 g búzaliszt
- 175 g rétesliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Száritott rozskovász
- 1 tasak Dr. Oetker Expressz Élesztő
- 1 tk. só (kb. 7 g)
- 1 kk. cukor
- 1 db tojás (M-es)
- 100 g lágy margarin

Kenéshez:

- 1 db tojás (M-es)

Szóráshoz:

- 60 g trappista sajt

1 Előkészítés:

A burgonyát megmossuk, meghámozzuk, felkockázzuk és bő vízben puhára főzzük. Leszűrjük, és krumplinyomóval még melegen áttörjük, majd hagyjuk langyosra hűlni. A tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral kibéleljük, és a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

2 Tészta:

Egy tálban összekeverjük a liszteket, a szárított rozskovászt, az expressz élesztőt, a sót és a cukrot. Hozzáadjuk az áttört burgonyát, a tojást és a puha margarint, majd konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) legalább 3 percig dagasztjuk.

A tésztát lisztezett felületen kb. 2 cm vastagra nyújtjuk és kb. 3-4 cm Ø pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A pogácsákat az előkészített tepsibe, egymástól kellő távolságra (kb. 2 cm) helyezzük és kb. 15 percig pihentetjük.

Tetejüket megkenjük a felvert tojással, és megszórjuk a reszelt sajttal. A tepsit a sütő alsó harmadába toljuk, és a pogácsákat aranybarnára sütjük.

Sütési idő: kb. 25-28 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

A kész pogácsákat a sütőlemezzel együtt rácsra téve hagyjuk kihűlni.