

# Szakállas pogácsa

## Hozzávalók:

40 dkg finomliszt  
20 dkg vaj vagy margarin  
5 dkg tejföl  
5 dkg reszelt sajt  
2 dkg só  
2 tojás sárgája  
1 dkg élesztő  
0,5 dl tej  
1 dkg kristálycukor

1 tojásfehérje a kenéshez

## Töltelékhez:

3 dl tej  
6 dkg finomliszt  
1 dkg só  
10 dkg vaj  
10 dkg ömlesztett sajt

10 dkg trappista sajt  
a tetejére, oldalára

## Előkészítés:

A hozzávalók kimérése  
Liszt átszitálása  
Tojás mosása, feltörése  
Vaj felkockázása  
Tepsi bélelése  
Élesztő feloldása a tejben a cukorral  
Sütő előmelegítése formázás után, 200°C-ra

## Elkészítés:

A lisztet keverd össze a sóval, majd add hozzá a felkockázott vajat és morzsold el benne.  
Ez után add hozzá a tojások sárgáját, a sajtot, a tejfölt, az élesztős tejet, és gyúrd egynemű tésztává.  
Tedd be egy dobozba, majd hűtőben pihentesd egy órát, de akár egy éjszakára is ott maradhat.

Pihentetés után lisztezett nyújtódeszkán nyújtsd ki fél cm vastagra, majd szúrd belőle 3 cm-es korongokat, párban.  
Helyezd a sütőpapírral bélelt tepsibe, majd kend le a felét tojásfehérjével, és tegyél a tetejükre reszelt sajtot.  
Told az előmelegített sütőbe és 200°C-on süsd meg 10 perc alatt őket szép pirosra.

Kihűlés után töltsd meg a korongokat.

Halmozz krémet azokra, amelyeket sajt nélkül sütöttél, majd tegyél rájuk sajttal sütöttet, legvégül pedig forgasd meg a pogácsákat a maradék reszelt sajtban.

Tedd őket a hűtőbe egy órára, majd tálald.

## Krém készítése:

A lisztet a hideg tejjel keverd csomómentesre, majd add hozzá a sót. Tedd fel főni, majd mikor felmelegedett add hozzá a vajat és a sajtot.

Főzd sűrűre, majd vedd le a tűzről, takard le és hagyd teljesen kihűlni.

Kihűlés után keverd át robotgéppel, majd töltsd habzsákba és adagold a tészták közé.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

