

Kahvalti Pogacasi

Malzemeler

750 gram un
2,5 su bardagi (500ml) sut, ilik
2 yemek kasigi oda sicakliginda tereyagi, kucuk dogranmis
1,5 cay bardagi siviyağ
1 tatli kasigi tuz
1 yemek kasigi toz seker
1 paket (2 tatli kasigi) instant maya veya 1 paketten biraz az yas maya
ici: 200gram beyaz peynir + maydanoz

Yapilisi

Ilk olarak kuru malzemeyi karistirin.
Ekmek makinesinde yapacaksaniz sutu ve yagi koyup uzerini tamamen kaplayacak sekilde kuru malzemeyi serpin.
Hamur programini secin, kulak memesi yumusakliginda bir hamur olup olmadigini kontrol edip biraz sut veya un ilavesiyle kivami tutturun mayalanmasini bekleyin. (veya elde yogurup 1 saat ilik ortamda dinlendirebilirsiniz)
Cevizden biraz buyuk parcalari koparip elinizde yuvarlayin.
Bir miktar acip icine 1 tatli kasigi peynirli harctan koyun.
Hic bastirmeden katlayin.
Elinizi dik tutup pogacanin tam ortasina bastirin.
Boylece agzi acilsin.
Tum hamur bitince uzerlerine yumurta sarisi surup corek otu serpin ve 10 dakika tepside mayalandirin.
200C firinda uzeri kizarana kadar pisirin ve pogacalarimiz hazir