

Butter - Pogácsa (Vajas Pogácsa)

Kategorien: Plätzchen, Gemüse, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Mehl
250	Gramm	Butter
50	Gramm	Hefe
200	ml	Crème fraîche oder dicke saure Sahne
2		Eigelb
1	Essl.	Salz
	Etwas	Lauwarme Milch, zum Auflösen Der Hefe (1/2 Tasse)
2		Eigelb zum Bestreichen Mohn, Kümmel, Käse, usw... zum Darüberstreuen Die klassischen. Sind etwas kräftiger im Geschmack als die Kartoffel-Pogácsa

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und 1 Std, besser 2 Std, gehen lassen. Danach 4 bis 6 mal tourieren, wie bei den Kartoffel-Pogácsa beschrieben. Auswallen, ca 2cm dick und quadrate einritzen. Mit einem runden Ausstechen, oder nötigenfalls mit einem Glas, kleine Brötchen ausstechen.

Mit Eigelb bestreichen und belieben mit Käse, Mohn, Kümmel ect. bestreuen. Bei 200Grad ca 15-20min gold-braun backen.