



# Sajtos-baconös pogácsa

🕒 60–70 Perc 

## Elkészítés

- 1 Először keverd össze a lisztet, a cukrot, a sütőport, valamint egy csipetnyi borsot és sót egy tálban. Keverd bele a Kotányi metélőhagymát. Apránként add hozzá a hideg vaját, és gyúrd össze, amíg homokszerű massa nem lesz belőle. Ezután tedd a hűtőbe 10 percre.
- 2 Egy másik tálban keverd össze a tojást, a tejet és a tejszínt. Ezt is hagyd pihenni 10 percig.
- 3 Egy serpenyőben hevítsd fel az olívaolajat, és süsd ropogósra a szalonnakockákat.
- 4 A pihentetés után a tojásos keveréket, a reszelt sajtot és a baconot keverd össze a morzsás tésztával. Nem kell teljesen homogénnek lennie. Ezután tedd a hűtőbe még egy órára.
- 5 Az egy óra elteltével nyújtsd ki a tésztát kb. 2,5 cm vastagságúra, majd egy pogácsaszaggatóval vágd ki a korongokat.
- 6 180 fokra előmelegített felső és alsó sütésen 8 percig sülnék a scone-ok. Ezután csökkentsd a hőmérsékletet 160°-ra, és süsd további 7 percig. Akkor vannak készen, ha aranybarna színt kaptak.

## Összetevők 12 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Liszt
125 g	Vaj
4 tk	Sütőpor
1 db	Tojás
60 ml	Tej
80 g	Tejszín
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész
1 ek	♦ Metélőhagyma, szeletelt
60 g	Bacon, kockázva
100 g	Cheddar, reszelve
1 ek	Olívaolaj

