

## *Pogacele cu Cartofi si Cascaval*



### *Ingrediente:*

*1 kg faina  
500 gr cartofi  
300 gr cascaval razuit  
500 ml lapte  
50 gr drojdie  
300 ml ulei  
4 lingurite sare  
100 gr rama(unt pentru uns aluatul)  
1 ou*

### *Preparare :*

*Dizolvam in laptele caldut cei 50 gr drojdie si lasam la dospit. Cartofii ii fierbem in coaja apoi ii zdrobim. Intr-un vas punem 1 kg faina la care adaugam maiaua, 4 lingurite sare, cartofii zdrobiti, si 300 ml ulei. Framantam bine pana aluatul se omogenizeaza si lasa la dospit pentru 1 ora . Dupa ce alatul a dospit topim 100 gr rama , aluatul il intindem (de grosimea degetului aratator,pe masa presaram si faina sa nu se prinda*

aluatul)si il ingem cu o parte din rama topita si presaram cu cascaval ras.Impaturam aluatul uns in felul urmatoar: 1.parte de jos il ducem in sus cam un sfert din latimea aluatului, partea de sus il aducem in jos tot atat cat partea de jos obtinand astfel trei parti.

2. Partea de jos il ducem acum peste partea de sus.Obtinem astfel o banda impaturita in trei.

3. Dreapta bandei de aluat il aducem pana la mijloc si restul de aluat care a ramas il punem dedesubtul aluatului ce a fost impaturit

Lasam astfel impaturit aluatu 15 minute si apoi il intindem din nou. Repetam faza cu unsul si presarat de cascaval , impaturim din nou si lasam iar la odihna 15 minute. In final intindem aluatul de grosimea unui deget il decupam cu o forma rotunda , punem pogacelele decupate in tava tapetata cu hartie de copt si deasupra le ungem cu ou. Pornim cuptorul si il lasam la incalzit 10 minite la foc maxim , apoi introducem tava cu pogacele la copt. Le tinem in cuptor la foc mare timp de 10 minute ,apoi reducem la foc mediu pana se fac aurii. Se scot intr-un vas si se acopera. Obtinem pogacele foarte pufoase si usoare.

Sunt la fel de bune si daca in compozitia aluatului nu puneti si cascaval.

Pofta Buna !!!!