Tvarohovo-syrové pagáče

TVAROHOVO-SYROVÉ PAGÁČE
Počet porcií: 20 ks
Čas prípravy: 100 minút
Zoznam surovín na cesto:
600 g Múka pšeničná hladká
250 ml Mlieko
100 g Maslo
50 g Kyslá smotana
42 g Droždie FALLA
25 g Cukor kryštál
12 g Soľ
1 ks Vaječný žĺtok
Zoznam surovín na náplň:
250 g Tvaroh
150 g Strúhaný syr
100 g Maslo
3 g Soľ
1 g Čierne korenie
Postup prípravy:
Z teplého mlieka (cca 30 ˚C), droždia a cukru si pripravíme kvások. Do múky pridáme maslo, žĺtok, kyslú smotanu, soľ a pripravený kvások. Vymiesime cesto a necháme na teplom mieste vykysnúť cca 1 hodinu. Medzitým si pripravíme plnku zmiešaním tvarohu, zmäknutého masla, syru, soli a korenia podľa chuti. Vykysnuté cesto si rozvaľkáme na veľký obdĺžnik a potrieme plnkou. Preložíme na tretiny a necháme odpočívať 15 minút. Znova rozvaľkáme a preložíme. Tento postup opakujeme ešte raz. Keď máme cesto 3x preložené, rozvaľkáme ho na hrúbku asi 2-3 cm a vykrajujeme pagáče. Veľkosť môže byť ľubovoľná. Preložíme na vymastený plech, potrieme vajíčkom a posypeme syrom. Pečieme na 180 °C asi 20 minút.
Viac na našom FB Pečenie nás baví

