



Poaça Paquet

Paket Poğaçası



1 tasse de yaourt
1 tasse à thé d'huile de tournesol
1 tasse à thé d'huile d'olive
1 œuf
1 blanc d'œuf
1 cuillère à café de soude
1 sucre en morceaux
1 cuillère à café de sel
5,5 tasses de farine
Pour l'intérieur ;
2 pommes de terre moyenne bouillies
3 saucisses
2 poivres vert
½ cuillère à café de sel
Pour la surface ;
1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage creux, du yaourt, de l'huile d'olive, un œuf, du blanc d'œuf, un morceau de sucre et du sel. Pétrissez jusqu'à que les ingrédients se mélangent.
- # Rajoutez la moitié de la farine possédée et de la carbonate. Commencez à pétrir puis rajoutez la farine restant petit à petit en pétrissant. Obtenez une pâte mi-solide. (Si vous laissez reposer la pâte vous obtiendrez de plus bons résultats sinon vous pouvez l'utiliser directement)
- # Prenez des morceaux de la pâte, de la taille d'une noix. Arrondissez puis ouvrez avec les bouts de doigts sur une surface farinée.
- # Mettez au milieu de la pâte en long, le mélange de pommes de terre râpées, des saucisses coupées finement, du poivron et du sel.
- # Fermez le poaça du côté sur le dessus. Appuyez sur les deux côtés pour former un rectangle et un paquet.
- # Faites la même chose pour les autres morceaux. Mettez du jaune d'œuf dessus et placez au plat de cuisson. Laissez cuire au four préchauffé à 185 degrés.
- # Servez tiède.

N-B: Le blé peut varier pendant la période de récolte. Pour cela il faut utiliser avec précaution.