



Pogaça A La Farine De Maïs

Mısır Unlu Poğaç



1 œuf
1 blanc d'œuf
1,5 tasses d'eau
1,5 tasse de thé d'huile
1 tasse de farine de maïs
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur :
1,5 tasses de fromage blanc concassé
8-10 brins de persil
Pour la garniture:
1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, un œuf, un blanc d'œuf, de l'huile et du sel. Mélangez à l'aide d'une fourchette.
- # Rajoutez de la farine de maïs, de la poudre à pâte mélangé avec de la farine. Mélangez un petit instant.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 15 minutes.
- # Pendant ce temps, mélangez du persil haché avec du fromage écrasé.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix, puis ouvrez avec les bouts de doigts sur une surface farinée à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez du mélange sur le bord, puis fermez l'autre côté dessus puis appuyez sur les côtés.
- # Placez les pogaça dans un plat de cuisson huilé. Mettez du mélange de jaune d'œuf et d'eau dessus.
- # Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés puis laissez cuire.
- # Servez tiède.

N-B; La farine de maïs permet de rendre plus croustillant.