



Pogaça Fleur

Çiçek Poğaç



1 paquet de levure rapide
1 tasse d'eau chaude
½ verre de lait chaud
1 œuf
1 blanc d'œuf
1 cuillère à café de farine
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur:
½ bloc de fromage blanc
Pour la surface:
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe pleine de cumin

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau, du lait tiède, un œuf, un blanc d'œuf et de la levure mélangé avec de la farine. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre à température ambiante pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 12 morceaux. Ouvrez chaque morceau avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé. Placez du fromage écrasé au centre.
- # Ramassez la pâte en commençant par les côtés du bas. Arrondissez puis aplatissez.
- # Faites des coupures en s'arrêtant près du milieu en forme de plus. Faites des coupures au centre. Vous obtiendrez 8 ailes de cette manière.
- # Faites un tour de vrille avec chaque aile puis placez dans un plat de cuisson.
- # Mettez du jaune d'œuf sur la surface puis laissez une pincée de cumin au centre.
- # Placez au four préchauffé à 190 degrés. Faites cuire jusqu'à la grillade. (½ heure environ)
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Il ne faut pas utiliser de rouleau pour que les pogaça soient molle. Ouvrir avec les bouts de doigts est suffisant.