Pogaca d'Égée

Ege Poğaçası

1 oeuf
1 blanc d'oeuf
1 tasse d'eau
1 tasse de yaourt
1 tasse d'huile d'olive
1 sachet de poudre à pâte
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur:
12 tomates séchées
250 gr. d'olives noires
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de thym
Pour la surface:
1 jaune d'oeuf

Mettez dans un bol de pétrissage, un oeuf, du blanc d'oeuf, de l'eau, du yaourt et de l'huile d'olive. Mélangez avec une foruchette jusqu'à que le mélange soit lisse.
Rajoutez du sel, de la poudre à pâte mélangé avec de la farine et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 15 minutes.
Préparez l'intérieur pendant ce temps ; Hachez les tomates attendu dans l'eau pendant au moins 2 heures. Rajoutez les olives, de l'huile d'olive et du thym. Mélangez.
Séparez la pâte en 24 morceaux. Ouvrez chaque morceau avec les bouts de doigts à la taille d'une tasse de thé.
Partagez le mélange dans les morceaux de pâte puis fermez. Appuyez sur les côtés.
Placez les pogaça dans un plat de cuisson huilé. Mettez du jaune d'oeuf.
Placez au four à 175 degrés chauffé il y a 5 minutes. Faites cuire environ 20 minutes.
Servez tiède.

N-B; La caractéristique de ce pogaça est l'utilisation intense du mélange intérieur.