



## Pogaca à la Levure

Mayalı Poğaç



De la levure de la taille d' ½ boîte d'allumettes  
1 tasse de lait chaud  
La moitié tasse d'huile végétale  
2 œufs  
1 cuillère à soupe de sucre en poudre  
1,5 cuillère à thé de sel  
Pour l'intérieur ;  
1,5 tasses de fromage caillé  
Une demi-botte de persil haché  
Pour la surface ;  
Cumin noir

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, de la levure et du sucre granulé. Mélangez avec les bouts de doigt pour faire fondre la levure.
- # Rajoutez du sel, 1 œuf, 1 blanc d'œuf, de l'huile et de la farine en pétrissant.
- # Couvrez la pâte et laissez reposer dans un endroit tiède.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix. (Environ 40 pièces)
- # Ouvrez chaque morceaux à la taille d'une assiette de thé. Mettez du mélange de fromage caillé et de persil dans la moitié de la pâte puis fermez en appuyant sur les bouts.
- # Placez les pogaca dans un plat de cuisson huilé. Mettez du jaune d'œuf dessus uis saupoudrez du cumin noir.
- # Mettez le plat dans le four froid, réglez le four à 180 degrés et laissez cuire jusqu'à que la surface devient rose.
- # Servez tiède.

N-B: L'ouverture de la pâte avec les bouts de doigt à la place d'un rouleau, permet d'obtenir un muffin plus gonflé.