

Pogaça feta-basilic



Les pogaça sont des petits pains salés originaires de Turquie, Balkans et Hongrie. Ils sont généralement garnis de feta et parfumés d'herbes aromatiques. C'est sur le blog de [Maryse et Cocotte](#) que j'ai vu cette recette plus que tentante (j'adore la feta). Ces petits pains sont vraiment délicieux, bien parfumés, savoureux, moelleux, c'était un régal et que ce soit chaud ou froid ! Par ailleurs, la pâte était vraiment extra à travailler, pas du tout collante, souple,.. Un succès ! Tourya utilise de la menthe mais j'ai préféré la remplacer par du basilic que je préfère après c'est à vous de voir ce que vous préférez ! ;)

Pour environ 6 pogaça

Ingrédients:

Pour la pâte:

500g de farine T45

100g de fromage blanc (dans la recette initiale yaourt grec)

1 blanc d'oeuf

15cl d'huile (n'ayant plus d'huile d'olive j'avais pris de l'huile de colza. Pas précisé dans la recette)

15cl de lait

10g de levure de boulanger fraîche

Pour la garniture:

315g de feta

8 feuilles de basilic fraîches

Poivre

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf

Du lait

Graines de sésame doré

Préparation:

Préparez la pâte:

Faites tiédir le lait avec l'huile au four à micro-ondes environ 30sec. Diluez-y la levure émiettée et mélangez avec un petit fouet. Réservez.

Versez dans le bol d'un robot la farine, le sel, le blanc d'oeuf et le fromage blanc. Commencez à pétrir et ajoutez en filet le mélange eau-huile-levure. Continuez de pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et homogène.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer à température ambiante environ 1H.

Préparez la garniture:

Dans un bol, mélangez la feta émiettée avec le basilic ciselé et le poivre.

Étalez la pâte en un rectangle sur un plan de travail légèrement fariné et découpez ce dernier en 6 bandes. Déposez de la garniture sur un côté des bandes en veillant à laisser les bords libre. Fermez en soudant bien les bords.

Déposez les pogaça au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Laissez reposer 30 à 45min.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le jaune d'oeuf avec du lait et badigeonnez-en les petits pains. Parsemez des graines de sésame sur le dessus. Enfournez pour environ 30min, jusqu'à ce que les pogaça soient bien dorés.

Dégustez chaud, tiède ou froid.