

Lors de la conférence sur les traditions bulgares, nous avons pu nous rendre compte que le pain jouait un rôle essentiel lors des étapes importantes de la vie. Aussi Maria Naslednikova nous propose sa recette de « Pogatcha » :

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 1 tasse à thé de lait
- 1 tasse à thé de yaourt (avec 1 cuillère à café de bicarbonate)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- un peu de sel
- 1 œuf

Former un puits dans la farine tamisée et y verser les autres ingrédients. Mélanger le tout et pétrir la pâte.

Couvrir d'un torchon et laisser reposer 15 à 20 minutes.

Placer la pâte dans un plat et décorer avec des figures de pâtes (fleurs par exemple). Enduire avec de l'œuf.

Cuire au four à 180°C pendant 45 minutes environ.