

Pogácsa

Petits fours salés

500 g de Farine

1 cuillère à café rase de Sel, poivre

Levure de boulanger pour 500 g de farine

Remplacer les 500g de farine (fraîche ou déshydratée)

par 300g de farine

1 cuillère à café de Sucre

+ 200g de pomme de terre cuites et écrasées Lait

pour obtenir des Krumplis Pogácsa 1 œuf

4 fois 30 g de Beurre ou Saindoux (mieux)

Gruyère râpé (3 fois 80g) ou Lard haché grillé

1 œuf

Sésame (selon goût)



Mélanger farine, sel et poivre puis creuser un puits au centre.
Dans le trou, diluer la levure et le sucre dans un peu de lait tiède.

Laisser lever.

Ajouter l'œuf et du lait petit à petit en travaillant la pâte
jusqu'à une consistance élastique.

Ajouter 30 g de beurre mou et travailler jusqu'à une consistance souple.

Laisser reposer au moins 20 minutes.

Renouveler 3 fois

Abaisser la pâte.

Y étaler 30 g de gras et 80 g de fromage ou lard.

Plier en 2 dans un sens puis en 3 dans l'autre sens.

Laisser reposer 20 minutes au frais.

L'opération

Étaler au rouleau la pâte sur 1,5 cm d'épaisseur.

Découper des petits ronds à l'emporte pièce ou au couteau.

Badigeonner à l'œuf battu, saupoudrer de sésame ou fromage râpé.

Cuire à four chaud (au moins 200°)

Surveiller puis Goûter pour vérifier.