

POGÁCSA

Petits fours salés



Le **pogácsa** hongrois est un parent lointain de la fougasse française, de la focaccia italienne, de la bougatsa grecque et de la Pogatschen allemande. Le terme proviendrait du latin *panis focacius*, qui désigne un pain plat cuit sur le feu (focus).

Les **pogácsa**, toujours salés, peuvent se déguster de multiples façons : en apéritif, pour accompagner des soupes à la place du pain.

Chaque région, ville ou famille revendique sa propre recette qu'il s'agisse de la taille, de la forme, de la texture et des ingrédients. Les **pogácsa** peuvent être préparés avec ou sans levain, généralement à base de farine de blé et enrichis de différentes manières : pommes de terre, fromages, fromage blanc, lardons, chou, poivre noir, paprika, ail, ail de l'ours, oignons, graines de sésame, de tournesol, de courge ou de pavot.













