





Pogaca (Schafskäse-Brötchen)

Eine Spezialität aus der Türkei sind diese pikanten Schafskäsebrötchen

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Füllung:
100 g Schafskäse
1 Bund Petersilie

Knetteig:
75 g Butter oder Margarine
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
½ TL Salz
1 Eiweiß (Größe M)
150 g Joghurt
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Zum Bestreichen:
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Für den Teig die Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung:

Schafskäse fein zerbröseln. Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken und mit dem Schafskäse vermischen.

3 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten und die zerlassene Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einer etwa 40 cm langen Rolle formen. Rolle gleichmäßig in etwa 20 Stücke schneiden, jeweils zu einer Kugel formen und zu einem Kreis von etwa 7-8 cm Ø flach drücken. Jeweils etwa 1 TL der Füllung in die Mitte geben, Teig vom Rand aus über der Füllung gut zusammendrücken und mit der "Nahtstelle" nach unten auf das Backblech legen.
- 5 Eigelb mit Milch verquirlen und die Gebäckstücke damit bestreichen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

