

# Pogaca (Schafskäse-Brötchen)

Eine Spezialität aus der Türkei sind diese pikanten Schafskäsebrötchen ohne Hefe.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

100 g Schafskäse

1 Bund Petersilie

### Mürbeteig:

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 zubereiten:

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

## 3 Mürbeteig zubereiten:

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.

