

GEFÜLLTE LECKEREIEN, DIE DAS HERZ BEGEHREN

# POGACA BRÖTCHEN



Einfach zum Snacken, köstlich für die ganze Familie: Die Pogaca Brötchen von @sallyswelt bieten dir eine Variation an Geschmackerlebnissen, die Groß und Klein glücklich machen. Mit Käse, Sucuk und Paprika gefüllt schmecken sie frisch aus dem Ofen herzhaft lecker!

## ZUTATEN

### Hefeteig

- » 21 g Hefe (frisch)
- » 2 EL Zucker
- » 200 g Wasser
- » 2 Eiweiß
- » 200 g Milch
- » 2 TL Salz
- » 800 g Mehl
- » 200 g Öl

### Käsefüllung

- » 200 g Hirtenkäse (60 %)
- » 0,25 Bund Petersilie

### Pizzafüllung

- » 100 g Kashkaval Käse
- » 100 g Sucuk
- » 50 g Paprika (rot)
- » 2 Peperoni
- » 1 TL Oregano

### Zum Bestreichen und Befüllen

- » 2 Eigelbe
- » 2 EL Sonnenblumenöl
- » 50 g Sesam
- » 50 g Schwarzkümmel



### ZUBEREITUNG:

**01. Hefeteig:** Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser in einer Rührschüssel. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in etwa 10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig zu einer Kugel, besprühe ihn mit etwas Backtrennspray und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.

**Tipp:** Lasse den Teig in der Kenwood Cooking Chef bei 34°C für 45 Minuten oder bei Gärstufe im Ofen (Wasserdampf 34°C) für 30 Minuten aufgehen – so sparst du Gärzeit, der Teig geht wunderbar auf und trocknet dabei an der Oberfläche nicht aus.

**02. Pizzafüllung:** Schneide den Käse, die Sucuk, Paprika und Peperoni in feine Würfel und verrühre sie mit dem Oregano.

**03. Käsefüllung:** Zerkleinere den Hirtenkäse grob mit den Händen, hacke die Petersilie und hebe sie unter den Käse.

**04. Brötchen füllen:** Nimm den Teig aus der Schüssel und teile ihn in gleichgroße Portionen. Forme jedes Teigstück zu einer Kugel und öffne sie zu einem Kreis mit etwa 10 cm Durchmesser. Gib nun mit einem mittleren Teigportionierer eine Füllung in die Mitte und verschließe die Kugel von außen nach innen.

**05.** Lege sie mit der Naht nach unten auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und fülle die Hälfte der restlichen Brötchen mit der Pizzafüllung und die andere Hälfte mit der Käsefüllung. Du kannst etwa 12 Brötchen auf ein Blech legen.

**Tipp:** Nutze zum Einteilen am besten einen Kucheneinteiler, bei 24 Brötchen kannst du ihn damit in 12 Stücke teilen und dann diese nochmals halbieren.

**ZUBEREITUNG:**

- 06. Bestreichen und Bestreuen:** Verrühre Eigelb und Sonnenblumenöl miteinander und streiche die Brötchen damit ein. Streue Sesam und Schwarzkümmel darüber und stelle das erste Blech in den kalten Ofen.
- 07.** Heize den Ofen dann auf 185 °C O/U vor und backe die Pogaca für etwa 25 Minuten. Decke weitere Bleche ab und lass sie bei Raumtemperatur aufgehen. Nimm die Brötchen aus dem Ofen und lass sie mit einem sauberen Geschirrtuch bedeckt kurz abkühlen. Backe das zweite Blech anschließend für etwa 20 Minuten.

**GUTEN APPETIT!**