

POĞAÇA BRÖTCHEN / TÜRKISCHE TEIGTASCHEN MIT ZWEI FÜLLUNGEN



Hefebrotchen mit leckerer, herzhafter Füllung passen einfach immer, ob als Snack zum Mitnehmen, als Beilage zum Grillen oder zur Brotzeit oder einfach so zwischendurch. Im Rezept findet ihr zwei verschiedene Füllungen, eine vegetarische Käsefüllung und eine Pizzafüllung. Hier könnt ihr die Zutaten aber ganz nach Belieben und Geschmack wählen oder nur eine der Füllungen verwenden. Die Zubereitung dauert nicht lang und die Brötchen schmecken frisch aus dem Ofen sehr lecker, aber auch kalt sind sie hervorragend. Luftdicht verpackt halten sie sich einige Tage und sind perfekt zum Mitnehmen geeignet.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
185 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

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.

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

PIZZAFÜLLUNG

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

PIZZAFÜLLUNG:

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

KÄSEFÜLLUNG

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

KÄSEFÜLLUNG:

- 200 g** Hirtenkäse (60 %)
- ¼** Petersilie

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 etwa 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. 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.

ZUM BESTREICHEN UND BEFÜLLEN:

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



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



POĞAÇA BRÖTCHEN / TÜRKISCHE TEIGTASCHEN MIT ZWEI FÜLLUNGEN

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. Heize den Ofen dann auf 185°C O/U vor und backe die Poğaçı 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. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!