

BÖREK MIT WÜRZIGER FÜLLUNG



Dieser luftige Hefeteig muss nach der Zubereitung nicht aufgehen und kann direkt weiterverarbeitet werden. Das Borek mit der würzigen Hackfleischfüllung eignet sich hervorragend zum Mitnehmen und Vorbereiten. Natürlich kann die Füllung auch vegetarisch hergestellt werden.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 3

HEFETEIG

Die Hefe mit dem Zucker und dem Wasser verrühren. Die Milch, die Eier, den Schmand, das Salz, das Mehl, das Backpulver und das Öl hinzufügen und daraus in 10 Minuten einen weichen und geschmeidigen Hefeteig kneten. 1-2 Esslöffel Mehl hinzufügen, sollte der Teig zu weich und klebrig sein. Abgedeckt den Teig kurz stehen lassen – der Teig muss nicht aufgehen.

HACKFLEISCHFÜLLUNG

Das Öl erhitzen und darin das Hackfleisch krümelig anbraten. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen fein schneiden, zur Hackfleischmasse hinzufügen und etwa 4-5 Minuten mit anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben, einrühren und mit dem Wasser ablöschen. Alle Gewürze hinzugeben und die Füllung einkochen lassen.

BÖREK FÜLLEN

Den Teig in 3 Teile einteilen. Ein Teigstück zu einem großen, länglichen Rechteck ausrollen nun 1/3 der Füllung ins untere Drittel hineingeben. 1/3 des Weichkäses darüber zerkrümeln, den Teig zuklappen und festdrücken. Die restliche Platte streifig zuschneiden und die Teigplatte zu einer Rolle aufrollen – so entsteht das Muster. Die Teigrolle als Kranz auf ein Pizzablech legen. Aus den übrigen Teigstücken 2 weitere Kränze zubereiten.

Das Ei mit etwas Wasser verrühren und die Kränze damit bestreichen und mit Kashkaval Käse, Sesam und Mohn bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 35 Minuten goldbraun backen.

Das Borek warm oder kalt servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

HEFETEIG:

- ☐ 1 Hefe (Würfel)
- ☐ 1 TL Zucker
- ☐ 100 g Wasser (warm)
- ☐ 200 g Milch (warm)
- ☐ 2 Eier
- ☐ 1 Schmand
- ☐ 2 TL Salz
- ☐ 1 kg Mehl
- ☐ 1 Backpulver
- ☐ 200 g Olivenöl

HACKFLEISCHFÜLLUNG:

- ☐ 40 ml Olivenöl
- ☐ 1 kg Hackfleisch (Rind)
- ☐ 2 Zwiebeln
- ☐ 1 Knoblauchzehe
- ☐ 100 g Tomatenmark
- ☐ 100 ml Wasser
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ ¼ TL Pfeffer
- ☐ 1 TL Oregano
- ☐ Zum Füllen
- ☐ 200 g Weichkäse (Gazi)

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ 1 Ei
- ☐ 100 g Kashkaval Käse

BÖREK MIT WÜRZIGER FÜLLUNG



Sesam (nach
Belieben)



Mohn (nach
Belieben)