



SIMIT POGACA / TÜRKISCHE SESAMBRÖTCHEN MIT SUCUK-KÄSEFÜLLUNG



Luftige, herzhaftes Brötchen in Sesamkruste mit Sucuk-Käse-Füllung.



Zubereitungszeit

60 Minuten



Back-/Kochzeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 30

ZUBEREITUNG TEIG

Schmand in eine Rührschüssel füllen. Den Schmandbecher als Messbecher verwenden. Hefe mit Zucker und Wasser verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Diese Mischung mit zum Schmand geben. Milch, Eier, Salz zufügen. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls zufügen. Den Teig kneten und langsam nun auch das Öl zufügen. Den Teig 5-8 Min. kneten. Er sollte weich aber nicht mehr klebrig sein. Bei Bedarf kann etwas Mehl zugefügt werden.

Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und in die Schüssel legen und abgedeckt ca. 30-60 min. ruhen bis er sich verdoppelt hat.

BRÖTCHEN FÜLLEN UND BACKEN

Sucuk in Würfel schneiden. Käse zerbröseln und mit Sucuk verrühren.

Aus dem Teig 30 Portionen abstechen, die jeweils etwa 80 Gramm wiegen. Diese Kugeln auf ca. 10-12 cm Größe ausrollen und mit 1 EL Füllung belegen, zuklappen und die Naht gut zusammen drücken. Traubensirup und Wasser vermischen.

Teigstücke in Sirupwasser und anschließend in Sesam tauchen und auf ein mit Backpapier oder Backfolie belegtes Blech setzen. Mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden und im Ofen bei 200 °C ca. 20-25 Min. backen. Warm oder kalt genießen.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

TEIG:

- 1 Hefe (Würfel)
- 1 TL Zucker
- 3 Eier
- 1 Schmand
- 1 Wasser
- 1 Milch (warm)
- 2 TL Salz
- 1.2 kg Mehl
- 1 Backpulver
- 1 Olivenöl

FÜLLUNG:

- 300 g Schafskäse
- 300 g Sucuk

ZUM BESTREICHEN UND FERTIGSTELLEN:

- 2 EL Traubensirup
- 100 ml Wasser
- 300 g Sesam