

KATMER RULO POGACA



Türkische Blätterteigrollen mit mediterraner Füllung

PORTIONSRECHNER:

Stück: 45

ZUBEREITUNG TEIG

Löse die Hefe in Wasser auf und rühre den Zucker, die Milch und die Eiweiße ein. Gib etwa die Hälfte des Mehls dazu und verrühre es. Füge das Salz und das Olivenöl hinzu und knete das restliche Mehl nach und nach ein. Es kann sein, dass du etwas weniger oder mehr benötigst. Der Teig soll weich sein. Forme den Teig zu einer Kugel, bestreiche ihn mit Öl und lasse ihn für ca. 30-60 Min. gehen.

FÜLLUNG

Hacke die Petersilie klein, krümle den Fetakäse klein und vermische beides.

Teile den Teig in 6 Portionen ein und rolle diese jeweils zu einem Rechteck aus. Bestreiche ein Rechteck mit der weichen Butter und setze ein zweites Rechteck darauf und drücke es fest. Verteile 1/3 der Fetamischung auf dem Teig und rolle diesen auf. So entstehen 3 Rollen. Schneide diese in etwa 2,5 cm dicke Scheiben und verschließe sie von unten mit den Fingern. Bestreiche die Rollen außen mit Eigelb und tauche sie in Sesam, oder bestreiche die komplette lange Rolle mit Eigelb, bedecke sie mit Sesam und schneide sie dann in Scheiben.

Setze die Rolle auf ein Backblech und lasse sie nochmals für etwa 20-30 Min. gehen. Backe sie anschließend bei 210 °C O/U für etwa 20-25 Min. und genieße sie.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- ☐ **0.5 Würfel** Hefe
- ☐ **4 EL** Wasser (warm)
- ☐ **1 EL** Zucker
- ☐ **200 ml** Milch
- ☐ **2** Eiweiße
- ☐ **600 g** Mehl
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **100 g** Öl

BESTREICHEN INNEN:

- ☐ **80 g** Butter

FÜLLUNG:

- ☐ **300 g** Fetakäse oder Schafskäse
- ☐ Petersilie

ZUM BESTREICHEN UND BESTREUEN:

- ☐ **2** Eigelbe
- ☐ Sesam