



FOOTBALL POĞAÇA / BRÖTCHEN MIT KÄSEFÜLLUNG ZUM SUPER BOWL



Diese weichen Brötchen mit Pesto und Käse Füllung sind der perfekte Snack für euren Superbowl Abend, als Snack zwischendurch oder zum Mitnehmen. Der blitzschnelle All In Teig ist einfach zubereitet und ihr habt im Gegensatz zu Hefeteig keine Wartezeit und könnt ihn direkt weiterverarbeiten. Andere, auch nicht vegetarische, Füllungen und Ideen für Poğaças Brötchen findet ihr auf meinem Blog. Auch das Pesto könnt ihr selbst machen. Ohne das Football Motiv könnt ihr die Brötchen auch zu jeder anderen Gelegenheit oder Feier backen.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
195 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 18

BLITZTEIG

Verknete alle Zutaten zu einem geschmeidigen, nicht klebrigen Teig. Je nach Größe der Eier kann die Mehlmenge etwas mehr oder weniger nehmen, gib daher nicht das ganze Mehl auf einmal dazu. Stelle den Teig bis zur Weiterverarbeitung zur Seite.

KÄSEFÜLLUNG

Zerbröse den Schafskäse und verrühre ihn mit dem Pesto.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 195 °C Heißluft vor und belege mehrere Lochbleche mit Dauerbackfolie.

BRÖTCHEN FÜLLEN

Rolle den Teig auf einer bemehlten Silikonmatte etwa 3 mm dünn aus. Stich dann mit einem großen runden Ausstecher Kreise aus. Gib die Füllung mit einem kleinen Portionierer auf die Hälfte der Kreise und forme sie leicht länglich. Befeuchte den Teig um die Füllung mit etwas Wasser und setze einen zweiten Kreis darauf. Stich nun nochmal mit dem Ausstecher die äußeren Kanten ab, um die Football Form zu erhalten. Drücke die Kanten dann mit einer Teigkarte oder Gabel fest und schnitze mit einem Skalpell die Naht in den Teig.

BRÖTCHEN BACKEN

Verquirl das Ei. Setze die Brötchen auf die mit Dauerbackfolie belegten Bleche und bestreiche sie mit dem Ei. Backe die Brötchen im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten goldbraun. Serviere die Brötchen noch warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BLITZTEIG:

- 700 g** Dinkelmehl
- 3 TL** Backpulver
- 1 TL** Salz
- 200 g** Milch
- 100 g** Sonnenblumenöl
- 2** Eier
- 100 g** Butter (weich)

KÄSEFÜLLUNG:

- 300 g** Schafskäse
- 50 g** Pesto (Verde)

ZUM BESTREICHEN:

- 1** Ei