# POĞAÇA MIT KÄSEFÜLLUNG / TÜRKISCHE BRÖTCHEN AUS DER MUFFINFORM

Diese fluffigen gefüllten Brötchen aus Hefeteig gibt es bei uns wirklich oft, sowohl als Beilage aber auch als Snack für Zwischendurch. Die Poğaça könnt ihr mit jeder beliebigen Füllung zubereiten und so ist für jeden Geschmack etwas dabei. Diese Variante habe ich ganz einfach nur mit Käse und etwas Petersilie gefüllt. Wenn euch das Formen runder Brötchen schwerfällt oder ihr einfach hübsche herzhafte Muffins haben wollt könnt ihr die Brötchen in einer Muffinform backen, aber auch auf einem Blech funktioniert das Rezept super. Die Brötchen schmecken noch warm, aber auch kalt sind sie auch zum Mitnehmen super geeignet. Weitere Rezepte und Ideen für Füllungen findet ihr auf meinem Blog oder in meiner App.

Zubereitungszeit
**35 Minuten**

Back-/Kochzeit
**20 Minuten**

Temperatur + Heizart
**200 °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 und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.

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.

## FÜLLUNG

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

## BRÖTCHEN FÜLLEN

Fette XXL Muffinformen mit Backtrennspray. Nimm den Teig aus der Schüssel und teile ihn in gleichgroße Portionen. Forme jedes Teigstück zu einer Kugel und öffne sie zu einem Kreis. Gib nun mit einem kleinen Portionierer die Füllung in die Mitte und verschließe die Kugel von außen nach innen. Lege sie mit der Naht nach unten in die Muffinformen.

## BRÖTCHEN BACKEN

Verrühre die Eigelbe und das Sonnenblumenöl miteinander und streiche die Brötchen damit ein. Streue den Sesam darüber und stelle das erste Blech in den kalten Ofen. Heize den Ofen dann auf 200 °C O/U vor und backe die Poğaça für etwa 20-25 Minuten. Die Aufheizzeit nutzen die Brötchen nochmal zum Aufgehen. Lasse das zweite Blech in der Zeit abgedeckt aufgehen und backe es im Anschluss ebenfalls für 20-25 Minuten. Nimm die Brötchen aus dem Ofen und lass sie kurz abkühlen, serviere sie noch warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

HEFETEIG:

- [ ] **21 g** Hefe
- [ ] **2 EL** Zucker
- [ ] **200 g** Wasser
- [ ] **2** Eiweiße
- [ ] **200 g** Milch
- [ ] **2 TL** Salz
- [ ] **800 g** Mehl
- [ ] **200 g** Sonnenblumenöl

FÜLLUNG:

- [ ] **480 g** Weichkäse (Beyaz Peynir)
- [ ] **1** Bund Petersilie

ZUM BESTREICHEN:

- [ ] **2** Eigelbe
- [ ] **4 EL** Sonnenblumenöl
- [ ] **40 g** Sesam

# POĞAÇA MIT KÄSEFÜLLUNG / TÜRKISCHE BRÖTCHEN AUS DER MUFFINFORM

Du kannst auch beide Bleche bei 180 °C Heißluft gleichzeitig backen.