

POĞAÇA MIT TOMATEN-OLIVEN-FÜLLUNG / TÜRKISCHE HEFE-BRÖTCHEN



Poğaçta gibt es bei uns wirklich oft, sowohl als Beilage aber auch als Snack für Zwischendurch. Die fluffigen Hefebrotchen könnt ihr mit jeder beliebigen Füllung zubereiten und so ist für jeden Geschmack etwas dabei. Diese Variante habe ich mit getrockneten Tomaten und Oliven gefüllt und die Teigtaschen dann alle gemeinsam auf einem Blech gebacken, so werden sie besonders weich und lassen sich ähnlich wie ein Pull-Apart Brot abziehen. Ihr könnt sie direkt noch warm servieren, aber auch kalt sind die Brötchen gerade 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
30 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.

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

Zerkleinere den Hirtenkäse grob mit den Händen, hacke die getrockneten Tomaten und die entsteinten Oliven und verrühre sie mit dem Käse.

FÜLLUNG:

- 240 g** Weichkäse (Beyaz Peynir)
- 100 g** getrocknete Tomaten (in Öl)
- 100 g** Oliven (entsteint)

BRÖTCHEN FÜLLEN

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 auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

ZUM BESTREICHEN:

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

BRÖTCHEN BACKEN

Verrühre die Eigelbe und das Sonnenblumenöl miteinander und streiche die Brötchen damit ein. Streue den Sesam darüber und stelle das Blech in den kalten Ofen. Heize den Ofen dann auf 200 °C O/U vor und backe die Poğaçta für etwa 30-35 Minuten. Die Aufheizzeit nutzen die Brötchen nochmal zum Aufgehen. Nimm die Brötchen aus dem Ofen und lass sie kurz abkühlen, serviere sie noch warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!