

TÜRKISCHE Pogaca MIT HEINRICHSTHALER REIBEKÄSE

SNACK- & PARTYHITS
HAUPTSPEISE

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für den Teig:
950 g Weizenmehl, Typ 405
1 Würfel frische Hefe, oder 2 Päckchen Trockenhefe
250 ml lauwarme Milch
250 ml warmes Wasser
250 ml Rapsöl
4 EL Puderzucker, alternativ normaler Zucker
2 Eiweiß (Eigelb für das Bestreichen aufheben)
1 EL Salz
1 Päckchen Backpulver

Für die Kartoffelfüllung:
6 mittelgroße Kartoffeln, gekocht und zerstampft
150 g Heinrichsthaler Gouda Reibekäse
1 große Zwiebel, fein gewürfelt
2 – 3 EL Sonnenblumenöl
1 EL Tomatenmark oder Paprikamark

Salz, schwarzer Pfeffer, Paprikapulver

Frische, gehackte Petersilie

Zum Bestreichen & Bestreuen:
2 Eigelb
1 TL Milch oder Öl
Sesam oder Schwarzkümmel

ZUBEREITUNG

ca.45 min

ZUBEREITUNG

Wir beginnen mit der Zubereitung des Hefeteigs.

Die lauwarme Milch, warmes Wasser und Zucker in eine große Schüssel geben. Die Hefe hineinbröseln, verrühren und 5 – 7 Minuten ruhen lassen. Anschließend Öl, Eiweiß und Salz hinzufügen. Backpulver und Mehl nach und nach unterkneten, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entsteht. Anschließend abgedeckt ca. 45 – 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Für die Kartoffelfüllung die gekochten Kartoffeln zerstampfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Dann Tomatenmark dazugeben und kurz mit braten. Kartoffeln, Gewürze und Petersilie unterrühren, alles gut vermengen und abkühlen lassen.

Jetzt geht es ans Poğaça formen: Den Teig kurz durchkneten und in etwa golfballgroße Stücke teilen. Jedes Stück flach drücken, einen Esslöffel Kartoffelfüllung mit etwas Käse in die Mitte geben und dann die Teigtasche gut verschließen. Du kannst die Poğaça rund wie ein Brötchen oder zu kleinen Taschen oder Hörnchen formen. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und weitere 15 Minuten ruhen lassen.

Das Eigelb mit Milch verquirlen und die Teigstücke damit bestreichen. Nach Wunsch mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft für ca. 25 Minuten backen, bis die Poğaça goldbraun sind.

Lasst es euch schmecken!

Afiyet olsun!

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/kochen-snacken/