

Pogaça - Käsebrötchen

Kategorien: Brot, Brötchen, Pikant, Küche, Snake

Zutaten für: 20-30 Stück.

7	Teel.	Mehl
1	Teel.	Sonnenblumenöl
1	Teel.	Geschmolzene Margarine
1	Teel.	Joghurt
1	Stück	Vollei
1	Stück	Eiweiß
1/2	Teel.	Salz
1	Pack.	Backpulver
		Schafskäse
		Eigelb
		Geschrotenes Paprika, Pulbiber
		Sesam
		Kümmel

BRÖTCHEN GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE

Anleitung:

Mehl, Öl, geschmolzene Margarine, Yoghurt, 1 Ei und Eiweiß des zweiten Eis, Salz (nach Geschmack) und Backpulver in einem Topf vermischen und einen weichen Teig durchkneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken eine halbe Stunde warten lassen. Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. Vom Teig kleine Kugeln abnehmen und in der Hand oder auf dem Tisch platt drücken. In die Mitte jeder Scheiben die zerdrückte Käse geben, zusammenklappen und an den Rändern zusammendrücken. Die Pasteten auf einem gefetteten Blech aufreihen, mit Eigelb bestreichen. Auf Wunsch mit schwarzem Kümmel, mit Sesam oder mit rotem Paprika bestreuen.

Im auf 150°C vorgewärmten Ofen ca. 20-25 Minuten backen.