

Pogaca mit Hackfleisch

Zutaten für 15 Stück:

Für den Teig

- 100 ml Milch (lauwarm)
- 21 g Frischhefe (1/2 Würfel)
- ½ Päckchen Backpulver
- 500 g Weizenmehl
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- 250 g Magerquark
- 1 TL Salz



Für die Füllung

- 500 g Rinderhackfleisch
- ½ Zwiebel
- 4 EL Tomatenmark
- ½ Paprika
- Kreuzkümmel
- Paprikapulver (mild)
- Oregano
- Salz

Zum Bestreichen

- 1 Ei (das Eigelb davon)
- Sesam (und/oder Schwarzkümmel)

Arbeitszeit: ca. 35 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Türkische Pogaca Brötchen selber machen - so gehts:

Zuerst bereitest du den Teig zu

1. Löse zuerst die Hefe in der Milch auf.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver, dem Öl, den Eiern, dem Quark und Salz in einer Schüssel. Füge die Hefemilch hinzu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Forme eine Kugel und lass sie abgedeckt in einer Schüssel für eine Stunde an einem warmen Ort gehen.

Bereite nun die Hackfleisch-Füllung zu

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Wasche die Paprika, entkerne sie und würfel sie ebenfalls klein.
2. Brate die Zwiebel- und Paprikawürfel mit in etwas Olivenöl an.
3. Füge das Hackfleisch hinzu und brate es mit, bis es krümelig ist. Würze es dann mit Kreuzkümmel, Salz, Paprikapulver und Oregano. Rühre das Tomatenmark unter.
4. Gieße die Fleischmasse durch ein Sieb, um Fett und Bratensaft abzutropfen.

Backe jetzt die Brötchen

1. Nimm portionsweise kleine Kugeln, drücke sie platt, gib etwas Fleischfüllung hinein und verschließe sie dann wieder vorsichtig.
2. Rolle sie mit deinen Händen glatt und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Fahre so fort, bis der Teig aufgebraucht ist.
3. Heize deinen Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor.
4. Bestreiche die Teigkugeln mit einem verquirltes Eigelb und bestreue sie mit Sesam und / oder Schwarzkümmel.
5. Backe sie dann für 10-15 Minuten im Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

