

Puf Poğaç (Türkische Käsebrötchen)

Zutaten:

Teig:

- 1 Päckchen Trockenbackhefe
- 2 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Gläser (je 200 ml) lauwarmes Wasser
- 1 Glas (200 ml) Öl
- 1 Glas (200 ml) lauwarme Milch
- 7-7,5 Gläser (je 200 ml) Mehl

Füllung:

Grob geriebener Käse, z.B. Mozzarella oder Feta

zum Bestreichen:

- 2 Eigelb

Zum Bestreuen:

Heller und schwarzer Sesam

Zubereitung:

1. Wasser, Öl und Milch mit Salz und Zucker verrühren
2. Ein Glas Mehl, vermischt mit der Trockenbackhefe, unterrühren und 5 Minuten gehen lassen
3. Das restliche Mehl nach und nach zugeben und zu einem Hefeteig verkneten, bis dieser nicht mehr an der Schüssel klebt
4. Flache Fladen oder Dreiecke formen, etwas Käse darauf geben und mit der Füllung zu runden Bällchen oder Hörnchen formen
5. Die Brötchen / Hörnchen mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 45-60 Minuten gehen lassen
6. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen
7. Bei 180° ca. 30 Minuten backen

Afiyet Olsun! Guten Appetit!