



Pogatschen aus Hefeteig, gefüllt mit Hackfleisch oder Käse

Die Pogatschen gehören zur typischen Küche des Balkan und der Türkei, wo sie Po?açça genannt werden. Sie werden von vielen Bäckereien und Imbissständen mit unterschiedlichen Füllungen, oft mit Hackfleisch, aber auch vegetarisch und manchmal auch süß als Streetfood angeboten. Es sind aber nicht nur die Füllungen, die gute Pogatschen ausmachen, es ist auch der fluffige Hefeteig, der mit viel Butter und Sauerrahm oder Joghurt zubereitet wird. Es ist nicht unbedingt notwendig, aber mit einem lange gereiften Teig werden die Pogatschen noch besser.

Am besten schmecken sie lauwarm. Die fertig gebackenen Pogatschen können auch 2 bis 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt und vor dem Genuss 10 Minuten im Ofen bei 180° aufgewärmt werden. Sie schmecken fast genauso gut wie die frischen Pogatschen.

Zutaten (11 bis 12 Stück)

Vorteig:

50g	Weissmehl
40g	Wasser
2g	Frischhefe

Hauptteig:

	Vorteig
300g	Weissmehl
1,3dl	Wasser
2Tl	Zucker
80g	Butter, weich
80g	Sauerrahm
6g	Frischhefe
8g	Salz

Fleischfüllung:

120g Hackfleisch, Rind
40g Zwiebel
1Tl Mehl
2Tl Tomatenpüree
1dl Rindsbouillon
1,5El Sultaninen
1Tl Garam Masala
1El glatte Petersilie gehackt
Pfeffer

Käsefüllung:

140g gutschmelzender Halbhartkäse
z.B. Castelões oder Fribourger Vacherin
1 grosse Knoblauchzehe
1El glatte Petersilie gehackt
1Tl Schwarzkümmelsamen
1/2Tl Honig
Pfeffer

1 Ei zum bestreichen
Sesam- und Schwarzkümmelsamen zum bestreuen.

Castelões ist ein portugiesischer eher weicher Halbhartkäse. Er ist würzig und nicht zu salzig.

Zubereitung

Teig:

Zutaten für den Vorteig verkneten und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 12 Stunden gehen lassen.

Alle Zutaten für den Hauptteig, aber ohne Salz mit der Maschine ca. 2 Minuten vermischen. Salz zugeben und 10 Minuten auf langsamer Stufe kneten. Weitere 5 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Den Teig in eine eingölte Wanne geben und zugedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 1 Stunde je 2 mal dehnen und falten. Teig zugedeckt 15 bis 20 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Fleischfüllung:

Zwiebel und Petersilie hacken. Sultaninen etwas zerkleinern.

Hackfleisch mit der Zwiebel sehr heiss anbraten, Hackfleisch erst wenden, wenn es leichte Röstspuren zeigt. Grössere Mengen portionenweise anbraten, damit das Fleisch keinen Saft zieht.

Hackfleisch mit Mehl bestäuben und vermischen. In der Pfannenmitte eine Fläche freischaufeln und das Tomatenpüree zugeben. Etwas anrösten und mit dem Hackfleisch vermischen. Bouillon zugiessen, Sultaninen, Petersilie und Garam Masala zugeben und vermischen. Köcheln lassen, bis die Bouillon fast ganz eingekocht ist (ca. 20 Minuten). Mit Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.

Käsefüllung:

Käse durch die Röstiraffel reiben. Knoblauch und Petersilie hacken. Alles zusammen mit Honig und Schwarzkümmelsamen verkneten. Dabei mit Pfeffer abschmecken.

Pogatschen formen:

Ca. 70g schwere Stücke vom Teig abstechen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kugeln formen. Dazu zuerst die Teigländer rundherum zur Mitte hin einschlagen, dann zwischen den Handflächen zu Kugeln formen. Mit der Oberseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen und 20 bis 30 Minuten ruhen lassen.

Teigkugeln von Hand zu ca. 10cm grossen und 1cm dicken Rondellen ausdrücken und/oder ziehen.

Ei mit einem Schluck Wasser verklopfen.s

1 1/2Ei Füllung in die Mitte der Rondellen geben. Teig über die Füllung klappen, dabei einen ca. 1cm breiten Rand freilassen. Rand einschlagen und leicht festdrücken.

Pogatschen mit dem Schluss nach unten auf die bemehlte Arbeitsfläche legen.

Bei den ersten Pogatschen habe ich den freien Teigrand mit verklopftem Ei bestrichen.

Das hat sich nicht bewährt: Der Teig wird dabei nur klebrig, der Teig haftet auch ohne Eigelb gut zusammen.

Pogatschen mit dem Ei bestreichen. Pogatschen mit Hackfleisch mit Sesamsamen, jene mit Käsefüllung mit Schwarzkümmelsamen bestreuen. So kann man sie auseinander halten.

Ofen auf 200° vorheizen.

Pogatschen auf ein gut eingeöltes Backblech legen. Nicht zu nah aneinander, da sie beim Backen aufgehen.

Im untern Drittel des Ofens 20 bis 30 Minuten backen.

Pogatschen aus dem Ofen nehmen und sogleich nochmals mit Ei bestreichen.

Etwas auskühlen lassen und lauwarm geniessen.







Teigränder zur Mitte hin einschlagen





