

Herzhaftes Hefengebäck mit Käsefüllung (Pοπαça)



Zutaten:

Für den Teig:

- 750 g Mehl (Typ 405)
- ½ Würfel Hefe, frisch
- 200 ml Wasser, lauwarmes
- 200 g Naturjoghurt
- 80 ml Milch, lauwarm
- 1 EL Zucker
- 1 Packung Backpulver
- 70 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 2 TL Salz



Für die Füllung:

- 150 g Hirtenkäse, zerkrümelt
- 50 g Allgäuer Emmentaler g.U., gerieben
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Extra: Etwas flüssige Butter zum Bestreichen, eingelegte getrocknete Tomaten (oder Oliven)

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit Backpulver vermischen.

Restliche Teigzutaten – außer Öl – in einer Schüssel gut vermischen.

Dann Mehlmischung zugeben und mit einem elektrischen Rührgerät 5 Minuten gut kneten.

In eine Schüssel geben, mit Öl begießen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Die Zutaten für die Füllung miteinander vermischen. Mit Pfeffer abschmecken.

Den Teig nochmals 2 Minuten durchkneten.

Nun den Teig in kleine Portionen (80 g) teilen und rund formen (Tipp: Der Teig ist absichtlich klebrig, deswegen die Hände beim Formen dünn mit Öl einfetten) und 20 Minuten entspannen lassen.

Die Teigkugeln oval ausrollen und bis zur Mitte quer lamellenartig einschneiden. Den oberen, eingeschnittenen Teil mit Füllung belegen und aufrollen. Die Teigrollen zu Hörnchen krümmen. Anschließend die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit der Mischung aus Eigelb und Milch bepinseln und 20 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 165°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20-25 Minuten goldgelb backen.

Noch warm mit flüssiger Butter bestreichen und servieren.

Tipp: Dazu schmecken eingelegte getrocknete Tomaten, Paprika oder Oliven. Eine tolle Begleitung zu Wein, aber heißer Schwarztee passt auch perfekt dazu.