

Pogaca Brötchen mit Feta & Lauchzwiebel

FrISChe Pogaca Brötchen mit Feta & Lauchzwiebel

FrISChe Pogaca Brötchen mit Feta & Lauchzwiebel sind der absolute Knaller. Super weiche Brötchen, gefüllt mit einer leckeren Mischung aus Feta, Frischkäse, Lauchzwiebeln, Petersilie und Knoblauch. Diese Leckerei ist ein echtes Geschmackserlebnis und solltet ihr unbedingt mal ausprobieren. Auch hier ist die Grundlage ein schöner weicher Hefeteig, welcher auch nach dem Backen, noch super soft und fluffig ist. Vor dem Backen werden die Brötchen noch mit Sesam und Schwarzkümmel bestreut, was dem Ganzen nochmal eine extra tolle Note verleiht.

Die Zutaten reichen für 20 Pogaca Brötchen. Da das ziemlich viele sind, backe ich oft nur die Hälfte und friere die anderen 10 Teiglinge einfach ein. Das klappt super und so kann ich bei Bedarf einfach die ungebackenen Brötchen aus dem Gefrierschrank nehmen und frisch aufbacken. Ansonsten könnt ihr natürlich auch nur die Hälfte der Zutaten verwenden. Fertige Pogaca Brötchen lassen sich auch am nächsten Tag prima auf dem Toaster aufrösten.

Leckere gefüllte Pogaca Brötchen mit Feta, Frischkäse, Lauchzwiebel & Knoblauch

Für den Teig die Hefe, Wasser, Milch, Öl, Eiweiß und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst

hat. Mehl und Salz dazu geben und für gute 10 Minuten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Abdecken und für 90 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Füllung zusammen in eine Schüssel geben und gut verrühren. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, in 20 gleichgroße Portionen teilen und zu kleinen Bällchen schleifen. Die Bällchen plattdrücken, etwas Füllung in die Mitte geben und wieder verschließen.□□

Anschließend noch einmal schön rund schleifen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt für weitere 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180 Grad Ober- & Unterhitze vorheizen. Das Eigelb mit dem Wasser verquirlen. Die Brötchen vor dem Backen damit bestreichen, mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und im vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum Ausprobieren & Nachmachen



Streuselschnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



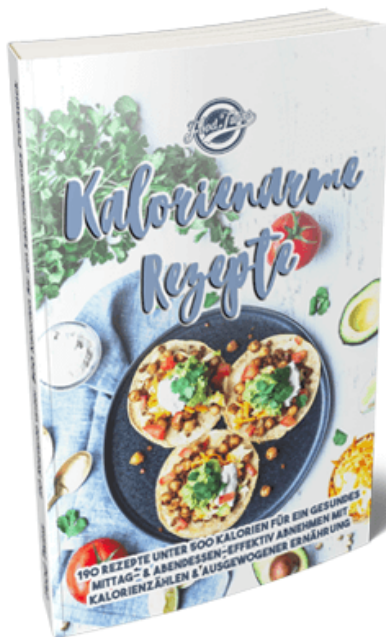
Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!

[mehr Infos zum Buch](#)