



Pogaca

Ergibt ca. 30 Stück - für TM5 + TM6 -  vegan

Zutaten :

1 kg Mehl
40 g Hefe
200 ml Sonnenblumenöl
250 ml Milch (vegan Mandelmilch)
1 EL Salz
3 EL Zucker

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 6 Minuten auf der Teigstufe kneten. Danach gleich weiterverarbeiten. Den Teig in ca. 30 Mandarinengrosse Stücke teilen. Die Kugel dann etwas platt drücken, Füllung drauf und wieder zusammenklappen.

Für die Fülllung habe ich Türkischen Fetakäse gekauft und ihn mit dem Eiweiß vermengt (dann läuft es nicht aus dem Teig raus).

Für die Vegane Version einfach einen veganen Feta und das Ei weglassen.

Jetzt noch mit Eigelb bestreichen (oder veganen Eiersatz nutzen) und 40 Minuten abgedeckt gehen lassen. Danach ca. 10 Minuten/Ober-Unterhitze/ 220 grad backen.

Wenn ihr, so wie ich, eine Steinbackform nutzt, dann etwas länger backen bis sie schön goldbraun sind.

Guten Appetit 😊