

Zutaten

- 100 ml Wasser lauwarm
- 1 EL Zucker
- 1 EL Mehl
- 40 g frische Hefe
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 150 g Naturjoghurt
- 5 Eier
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 300 g Schafskase bulgarisch
- 100 ml Sonnenblumenöl zum Tunken
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 1 TL Sonnenblumenöl zum Bestreichen
- Butter geschmolzen zum Bestreichen

Pitka (Käsebroten)

Zubereitung:

Zubereitung des Vorteiges

100 ml Wasser leicht erwärmen, einen Esslöffel Zucker, einen Esslöffel Mehl und die frische Hefe zugeben. Alles gut vermischen. Die Schüssel mit Plastikfolie abdecken und an einem warmen Ort stellen, bis sich die Masse verdoppelt hat. Dauer, etwa 10- 15 Minuten.

Zubereitung des Hefeteiges

2 Eier mit Naturjoghurt gut vermischen und verquirlen. In eine große Schüssel das Mehl mit einem Teelöffel Salz sieben. Den Vorteig und die Eier-Joghurt- Masse zum Mehl geben. Sonnenblumenöl zufügen und mit Knethaken oder den Händen zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten, (10- 15 Minuten, je länger desto besser), wenn nötig etwas mehr Mehl oder Wasser /Öl zufügen. Die Oberfläche des Teiges mit wenig Öl bestreichen und den Hefeteig, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort, ca. 40 Minuten gehen lassen. Am besten auf der Heizung oder im 40-50 Grad warmen Backofen. Die Backofentür 4-5 cm offen lassen, so wird der Teig nicht zu warm. Das Volumen sollte sich in etwa verdoppelt haben.

Zubereitung der Füllung

Den bulgarische Schafskäse (Ersatz Fata-Käse) mit Hilfe einer Gabel zerbröckeln und mit den 3 Eiern gut vermischen.

Zubereitung des Schafskäse-Brottes

Ca. 100 g Sonnenblumenöl in einem kleinen Schälchen leicht erwärmen. Den Brotteig noch einmal durchkneten, in 12 Stücke teilen und diese zu einer Kugel formen. Jede Kugel in lauwarmes Öl tunken und mit den Händen flach drücken, in etwa 15 mal 12 cm Größe. Je Stück 1-2 Esslöffel von der Eier-Schafskäse-Masse darauf setzen und verteilen. Dann den Teig einrollen und etwas dehnen. Jetzt von beiden Enden entgegengesetzt drehen und wie eine Spirale zusammen rollen. Diese Teigspiralen in eine gut gefettete Backform (26 cm Durchmesser) setzen. Das Eigelb mit 1 TL Öl vermischen und das Schafskäse-Brot damit bestreichen. Den Teig noch einmal (etwa 30 Minuten) gehen lassen und dann im vor geheizten Backofen bei 160 Grad 40 Minuten goldgelb backen.

Die Backform aus dem Ofen nehmen und das Brot mit zerlassener Butter bestreichen.

SO KOCHEN WASSERLE
MITARBEITER*INNEN

W

