Pogaca mit Pastirma & Käse

Zutaten:

- 550g Mehl
- 50ml Rapsöl
- 2 Eier, Eiweiß und -gelb getrennt.
- 42g Hefe
- 20g Zucker
- 8g Salz
- 250ml + 1EL Milch
- 60 – 70g warme (streichfähige) Butter
- 100g Pastirma (gewürztes und gedörrtes Rindfleisch)
- 150g Emmentaler Käse
- Sesam

Zubereitung:

Die Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Dann das Mehl, das Eiweiß, das Salz und das Öl zugeben und alles mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Den Teig nochmals mit der Maschine kurz durchkneten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel formen. Dann daraus acht Teigstücke abstechen / abdrehen, diese rund schleifen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Mit einem Nudelholz rund ausrollen auf einen Durchmesser von ca. 25 – 25 cm. Jetzt großzügig mit Butter bestreichen. Die nächste Kugel ausrollen, auf die erste legen und ebenfalls mit Butter bestreichen. So ein „Päckchen“ von 4 ausgerollten Kugeln erstellen; die letzte wird nicht mit Butter bestrichen.

Jetzt das Päckchen mit dem Nudelholz zu einem großen Fladen (ca. 35 – 40 cm Durchmesser) ausrollen und in Viertel schneiden. Jedes Viertel auf der Außenseite mit 2 Scheiben Käse und einer Scheibe Pastirma belegen und zur Mitte des Fladens hin aufrollen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit den verquirlten Eigelben bestreichen und mit Sesam bestreuen. Bei ca. 200° C (Ober- und Unterhitze) für 20 – 25 Min. auf mittlerer Schiene im Backofen backen.

