

Škvarkové Pogáče – Speckgriebenküchlein

Pogáče sind runde, salzige Gebäckstücke, die im Karpatenbecken, auf dem Balkan und in der Türkei zur typischen Küche gehören. In allen südslawischen Sprachen nennen sich die runden Küchlein pogača beziehungsweise погача, und auf Türkisch lauten sie poğaç. Über die südslawischen Sprachen kam der Begriff ins Ungarische, wo sie als pogácsa bekannt sind. In Deutschland und Österreich ist die Schreibweise Pogatschen verbreitet.

Zutaten:

- 350 ml Milch
- 1 Würfel Frischhefe
- 1 EL Zucker
- 600 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 50 ml Öl
- ½ TL gemahlene Pfeffer
- 350 g Speckgrieben (lauwarm)
- 1-2 Eier zum Bestreichen
- Etwas Hartkäse, Kümmel und grobes Salz zum Bestreuen



Zubereitung:

Die Hefe in lauwarmer Milch mit dem Zucker auflösen und gehen lassen.

Das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde bilden und die Hefemilch mit dem Salz, Ei und Öl verrühren. Das Ganze nun zu einem glatten Hefeteig verarbeiten, wobei hier evtl. die Mehlmenge angepasst werden muss.

Den Teig zugedeckt in der Schüssel an einem warmen, zugfreien Ort für 40 Minuten gehen lassen.

Solange der Teig geht, werden die Grieben mit einem scharfen Messer sehr fein gehackt und kurz erwärmt, sodass sie lauwarmer Temperatur erreichen. Die Griebenmasse mit dem Pfeffer und einer Prise Salz verrühren.

Die Arbeitsfläche mit dem Mehl bestreuen und darauf den gesamten aufgegangenen Teig ca. 1-1,5 cm dick ausrollen. Nun 1/3 der Griebenmasse auf dem Teig ausstreichen und den so vorbereiteten Teig von den Seiten zur Mitte zusammenfallen, zudecken und erneut für ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dieser Vorgang wiederholt sich dann noch zwei Mal.

Nach dem letzten Aufgehen den Teig etwa 1 cm dick ausrollen, mit dem Messer auf der Oberfläche ein Ziergitter einritzen und mit einer runden Ausstechform (Durchmesser 4 cm) kleine Teiglinge ausstechen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Die runden Küchlein auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech platzieren, die Oberfläche der Teiglinge mit Ei einpinseln und mit geriebenem Hartkäse bestreuen. Nach Geschmack kann man sie auch noch mit Kümmel und/oder grobem Salz verfeinern.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220°C für etwa 15 Minuten backen, bis sie goldbraun werden.



Es gibt noch weitere verschiedene Varianten wie z.B. mit Kartoffeln, Butter, Grammeln, Kraut und Schafskäse. Auch in der Höhe können die Pogatschen variieren, wenn der Hefeteig dicker ausgerollt wird.