

ZUTATEN

520g Mehl
 1 Würfel frische Hefe
 50ml Wasser
 150ml Milch
 80ml Sonnenblumenöl
 2,5EL Zucker
 1TL Salz
 2 Eier
 200g Schafskäse
 1TL Schwarzkümmel
 1TL Sesam

TÜRKISCHE ACMA MIT SCHAFSKÄSE

1. Für den Hefeteig den Ofen auf 50°C Ober-/Unterhitze vorwärmen
2. Mehl zusammen mit Salz, Öl und einem Ei in eine Schüssel geben. Milch zusammen mit Wasser lauwarm erwärmen. Anschließend Hefe und 2EL Zucker zur warmen Milch geben, verrühren und 5 Minuten stehen lassen. Im Anschluss das Hefegemisch zum Mehl geben und alles mit einer Küchenmaschine bzw. den Händen zu einem homogenen, glatten und nicht mehr klebrigen Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser bzw. Mehl zugeben
3. Hefeteig in eine mit etwas Öl benetzte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und im Ofen ca. 1 Stunde gehen lassen
4. Nachdem der Hefeteig aufgegangen ist, diesen mit eingeölte Hände auf einer bemehlten Fläche in 10 kleine Bällchen formen und diese nach und nach länglich ausrollen. Schafskäse mit den Händen zerbröseln und auf die 10 Teige aufteilen, hierbei darauf achten, dass der Schafskäse lediglich mittig verteilt wird. Teige von der langen Seite her eng aufrollen, Enden verzwirbeln und einen Kreis formen. Acma auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem sauberen Handtuch bedecken und 30 Minuten gehen lassen
5. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
6. Zweites Ei trennen, Eigelb mit Prise Zucker vermischen und auf die Brötchen streichen. Mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und im Ofen ca. 30-35 Minuten goldbraun backen

REZEPT FÜR: 10 STÜCK
 DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN



NOTIZEN