Artikel vom 09.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 14:01 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pogaca-balkanbrot

# Pogaca – Balkanbrot



Foto: Nadine Hörster

**Zutaten:**

2 Eigelb

1 ganzes Ei

200 ml lauwarmes Wasser

200 ml Buttermilch

1 Würfel Hefe

1 TL Zucker

1 EL Salz

800 g Mehl

100 g Butter

1 Knoblauchzehe

1 Stängel Rosmarin

**Zubereitung:**

Wasser, Zucker, 1 EL Mehl in eine Schüssel geben, Hefe hineinbröseln und rühren, bis sich alles aufgelöst hat. Zugedeckt 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Restliches Mehl, Salz, Buttermilch und Eier in eine zweite Schüssel geben, aufgegangene Hefe dazugeben und alles miteinander verkneten. Falls der Teig noch zu feucht ist, etwas Mehl unterarbeiten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und klein hacken, Rosmarin vom Stängel zupfen und grob hacken. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und Knoblauch und Rosmarin darin erwärmen. Zur Seite stellen und leicht abkühlen lassen. Teig in acht gleichgroße Portionen aufteilen. Teigkugeln rund ausrollen und mit der Knoblauch-Rosmarin-Butter bestreichen und aufeinanderlegen. Die letzte Teigportion bleibt trocken. Den Teigstapel kreisrund ausrollen, bis er eine Dicke von etwa 0,5 cm hat. Teig in 12 Dreiecke schneiden, die Dreiecke wie ein Croissant aufrollen und in der Mitte durchschneiden.

Eine große Auflaufform oder Backform mit der Butter einfetten und die halben Croissants mit der Schnittfläche dicht an dicht an den Rand setzen. Die restlichen halben Croissants in der Mitte platzieren und alles mit der restlichen Butter bepinseln. Teig noch mal 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig 45 bis 50 Minuten goldbraun backen. Das Brot kann noch warm serviert werden.

*Nadine Hörster*