
Sfirra - Hackfleischtaler

Zutaten (für ca. 40 Stück)

1 Würfel frische Hefe (= 42 g)
(alternativ 2 Packungen Trockenhefe)
1/4 l Milch
100 g Butter
2 TL Zucker
400 g Mehl
500 g Hack
1 St. Zwiebel
2 St. Tomaten
... sowie etwas Pfeffer und Salz

Zubereitung

- Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen.
- Danach die Butter auf niedriger Temperatur verflüssigen, abkühlen lassen und dann zu der Hefemilch geben und den Zucker und eine Prise Salz unterrühren.
- Nun das Mehl hinzugeben und das ganze zu einem geschmeidigen Teig durchkneten – dazu ggf. etwas Wasser hinzugeben.
- Den Hefeteig in ca. 40 Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen, mit etwas Abstand auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen und mit der Hand flach zu kleinen Fladen drücken.
- Nun das Hackfleisch mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Dann die Zwiebel und die beiden Tomaten klein würfeln unter das Hackfleisch mischen.
- Die Hackfleischmasse auf die Fladen verteilen und die Sfirra im bereits auf 200 °C vorgeheizten Ofen 20 bis 25 Minuten backen.