

Chatschapuri

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

110
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten 1 Fladenbrot

10 g frische Hefe
1 Prise(n) Zucker
150 g lauwarmes Wasser
1 Teelöffel Salz
350 g Weizenmehl (Type 550)
40 g weiche Butter
2 Eier
50 ml Milch
150 g Mozzarella
150 g Edamer

Hast du schon mal ein Rezept der **georgischen Küche** ausprobiert? Ich bislang auch nicht... Aber das hat sich jetzt geändert, denn ich habe dieses köstliche **georgische Käsefladenbrot** entdeckt - **Chatschapuri**! Nie gehört? **Fladenbrot** kennst du ja und **Käsefüllung** ganz bestimmt auch! Beides zusammen ergibt dieses tolle Brot. Ein **Hefeteig**, ganz simpel aus Mehl, Ei, Wasser, Hefe, Zucker, Salz und Butter, der mit einer **Käsemischung aus Mozzarella und Edamer** gefüllt wird. Wenn dein Chatschapuri im Ofen backt, riechst du schon was da gleich in deinem Mund landet – Willkommen im Käsehimmel!

- 1 -

Die Hälfte des Wassers in eine kleine Schüssel geben. Hefe mit Zucker dazugeben, verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Dann das restliche Wasser dazugeben.

- 2 -

Mehl in eine große Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde formen und die Hefemischung hineingeben. Dann Salz, ein Ei und weiche Butter auf dem Mehl Rand verteilen. Zutaten von außen nach innen verrühren und anschließend 8-10 Minuten verkneten, bis der Teig

elastisch ist und nicht mehr klebt. Teig zu einer Kugel formen, abdecken und 1-1,5 Stunden ruhen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.

- 3 -

Währenddessen für die Käsefüllung Mozzarella und Edamer grob reiben und zu einer Kugel zusammendrücken.

- 4 -

Teig auspacken, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten und zur Mitte hin falten, damit wieder eine Kugel entsteht. Teigkugel auf ein backblechgroßes Stück Backpapier legen und mit Hilfe einer Teigrolle zu einem großen Kreis mit ca. 1 cm Dicke ausrollen.

- 5 -

Käsekugel in die Mitte des Teigkreises setzen. Seitenränder über die Kugel schlagen, sodass diese vollkommen eingehüllt ist. Die oben zusammenstoßenden Teigblätter fest verkneten, damit sie nicht auseinanderfallen.

- 6 -

Teigkugel mit der Nahtstelle nach unten auf ein Backpapier legen und vorsichtig mit einer Teigrolle zu einem Kreis mit ca. 50 cm Durchmesser ausrollen. Anschließend die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit die Luft innen entweichen kann.

- 7 -

Eine kleine ofenfeste, mit Wasser befüllte Form auf den Boden des Backofens stellen und Backblech einschieben. Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Ei trennen, das Eigelb mit Milch verrühren und Teigfladen damit einstreichen. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen, bis der

Chatschapuri

Ofen aufgeheizt ist.

- 8 -

Chatschapuri mit Hilfe des Backpapiers auf das heiße Backblech ziehen und sofort in den Ofen schieben. Die Temperatur auf 200 °C verringern. Chatschapuri nach 20 - 25 Minuten aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und heiß servieren.

