

Khachapuri

(georgisches Gebäck, bekannt vom Herbsttreffen 2023)

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg Mehl
- 500 g Milch, lauwarm
- ca. 250 ml Wasser
- 20 g frische Hefe
- 20 g Salz
- ca. 40 g Sonnenblumenöl
- 1 kg Mozzarella, gerieben
- 1 kg Feta
- ca. 3 Eier

Zubereitung:

1. Mehl, Milch, Wasser und Hefe zu einem Teig vermischen
2. Salz und Öl zum Teig hinzufügen
3. Den Teig etwa 5 min lang kneten
4. Die Hände bemehlen und den Teig vier mal falten
5. Den Teig bei Zimmertemperatur etwa 8, im Kühlschrank 24 Stunden gehen lassen
6. Für die Füllung den Käse reiben und vermischen
7. Wenn die Käsemischung zu einem Ball geformt wird und dann auseinander fällt, etwas Ei hinzufügen
8. Den Teig in fünf Teile teilen
9. Ein Stück Teig mit der Hand zu einem großen Fladen formen
10. Einen Käseball in die Mitte legen und die Ränder hochfalten, in der Mitte zusammendrücken, sodass der Käse eingeschlossen ist
11. Umdrehen, erst mit der Hand, dann mit einem Nudelholz auf ca. 24 cm Durchmesser ausrollen
12. In der Pfanne mit Deckel für etwa 5 min pro Seite backen
13. Mit Butter bestreichen und in 6 oder 8 Teile schneiden
14. Warm essen

<https://www.tasteatlas.com/imeruli-khachapuri/recipe>