

CHATSCHAPURI (GEORGISCHES KÄSEBROT)

Rezeptentwicklung/Autor: Helmut Gote

Zutaten für 2 Stück:

500g Weizenmehl Type 550

1 Päckchen bio-Trockenhefe

10g Salz

320ml Wasser

800g Sulguni (georgischer Käse)

**(ersatzweise 600g türkischer Kasar
und 200g Feta)**

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten außer dem Käse gründlich verkneten und abgedeckt zwei Stunden gehen lassen.

Noch einmal mit den Händen gut durchkneten und gehen lassen bis er das doppelte Volumen erreicht hat. Käse reiben.

Teig halbieren und jeweils rund auf etwa 20cm Durchmesser ausrollen. 400g Sulguni zu einer großen Kugel formen, in die Mitte jeden Teigs setzen.

Dann den Teig rund um diesen Käseball hochziehen und oben so „verschließen“, dass beim erneuten Ausrollen kein Käse herauskommen kann.

Backofen auf 250 Grad vorheizen

Das Khachapuri auf etwa 25 cm Durchmesser rund ausrollen, auf der Oberfläche verteilt vier kleine Kreise ausstechen so dass Öffnungen für den Käse entstehen.

In den Ofen schieben, Temperatur auf 22 Grad senken und etwa 20 Minuten backen bis die Oberfläche gebräunt ist.

Noch fünf Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen und servieren.