



ADJARIAN KHACHAPURI / GEORGISCHES BROT MIT KÄSEFÜLLUNG



Adjarian Khachapuri ist ein typisches Gericht aus der georgischen Küche. Adjara ist im Südwesten Georgiens gelegen und ein eurasischer Staat an der Grenze zwischen Europa und Asien. Khachapuri (ausgesprochen auch Hachapuri) ist ein typisches Gericht, welches aus einem Brotteig besteht und mit einer Käse Füllung gefüllt ist. Klassisch wird dazu der Hefeteig in Portionen eingeteilt und zu ovalen Fladen ausgerollt. In die Mitte kommt dann eine Käseschicht aus Feta/Schafskäse und Mozzarella (typischerweise wird Sulguni Cheese Imeruli Cheese verwendet). Außerdem wird noch ein rohes Ei in die Mitte geschlagen. Nach dem Backen ist dieses noch leicht flüssig und kann mit dem Käse verrührt werden. Das Brot kann außen dann abgebrochen werden und in die Füllung getaucht werden.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
220 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 4

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und dem Zucker. Füge dann das Mehl, Salz, die Milch und zum Schluss das Öl hinzu und knete daraus in etwa 8-10 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig in den Händen zu einer Kugel und lege sie zurück in die gefettete Schüssel. Besprühe den Teig mit etwas Backtrennspray und lasse ihn für etwa 60 Minuten an einem warmen Ort aufgehen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (mit Wasserdampf, 34°C) gehen. Dann verkürzt sich die Gehzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

HEFETEIG:

- 42 g** Hefe (frisch)
- 250 g** Wasser (warm)
- 1 TL** Zucker
- 1 kg** Dinkelmehl
- 2 TL** Salz
- 250 g** Milch (warm)
- 120 g** Sonnenblumenöl

KÄSERAND:

- 300 g** Gouda

KÄSEFÜLLUNG:

- 600 g** Schafskäse
- 300 g** Mozzarella
- 100 g** Tulum Käse

ZUM BESTREICHEN:

- 1 EL** Milch
- 4** Eier
- 20 g** Butter

BROTE FORMEN

Teile den Teig in 4 Portionen in und forme sie zu Kugeln. Rolle nun die Teiglinge jeweils zu einem großen Oval aus und lege sie einzeln auf Bleche und Backfolien. Schneide den Gouda in lange, dünne Streifen. Lege die Käsesticks nun mit etwa 2 cm Abstand an den Rand. Falte dann den Rand rüber und zwirbele die Enden zu. Reibe den Mozzarella und den Schafskäse grob und verrühre ihn mit dem Nomadenkäse. Verteile nun jeweils ein Viertel der Käsefüllung in die Mitte der Schiffchen und verteile ihn. Lasse die Schiffchen nun nochmals für etwa 15-30 Minuten abgedeckt aufgehen.

OFEN VORHEIZEN UND BACKEN

Heize den Ofen auf 220°C O/U Hitze oder Pizzastufe vor. Bestreiche den Rand mit der Milch und backe die Schiffchen im vorgeheizten Ofen auf der untersten Einschubleiste für 15-17 Minuten. Schiebe den Käse in der Mitte des Schiffs etwas zur Seite, sodass eine Vertiefung entsteht. Schlage in diese das Ei. Backe das Brotschiffchen für weitere 2 Minuten.

SERVIEREN

Verrühre das Ei mit dem Käse und der Butter. Brich nun die Ränder des Brotschiffes sie und tunke es in die Käsemasse. Am Ende darf auch eine Gabel verwendet werden, aber das Gericht ist wirklich ein typisches „Ich-esse-es-aus-der-Hand“-Gericht.



ADJARIAN KHACHAPURI / GEORGISCHES BROT MIT KÄSEFÜLLUNG

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!