

Georgisches Käsebrot - Chatschapuri

Für 4 Personen:

500 g Weismehl	1 $\frac{1}{4}$ TL Salz	20 g Hefe
$\frac{1}{2}$ L Milch	2 EL Öl	200 g Feta, grob gerieben
150 g Mozzarella	4 frische Eier	1 EL Butter, flüssig

Teig:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe, Milchwasser und Öl begeben, mit einer Kelle mischen. Zu einem weichen, glatten Teig kneten.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Käsemasse:

Feta mit der Abtropfflüssigkeit und dem Mozzarella mischen.

Formen:

Teig vierteln, auf wenig Mehl oval auswallen. Käsemischung auf die Mitte der Teigstücke verteilen. Jeweils die Längsseiten ca. 3 cm zur Mitte einschlagen, so dass der Käse noch sichtbar ist. Die Enden eindrehen, Chatschapuri auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

Backen:

Pro Blech ca. 17 Min. auf der untersten Rille des auf 240 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Eier einzeln aufschlagen, je auf die Mitte gleiten lassen. Eiweiss sorgfältig mit dem Käse mischen, dabei darauf achten, dass der Dotter ganz bleibt. Chatschapuri ca. 3 Min. in der oberen Hälfte fertigbacken, herausnehmen. Teigländer noch heiss mit Butter bestreichen, sofort servieren. Mit dem zweiten Blech gleich verfahren.

NN am 12. Februar 2022