

FRÄNKISCHE TAPAS



Chatschapuri georgisches Käsebrot mit Ei

Zutaten

Hefeteig:

400 g Weizenmehl Typ 550 (oder nach eigenen Geschmack)

250 ml Wasser

1 Würfel Hefe

Salz

Füllung:

200 g Gauda

100 g Mozzarella

100 g Feta

4 Eier

4 Stück Butter a 25 g

Zubereitung:

Hefe mit etwas lauwarmen Wasser und etwas Zucker ansetzen, bis sie Bläschen bildet.

Nun alle Zutaten für den Teig vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten, mindestens 10 Minuten. Eventuell noch Mehl hinzufügen, bis er nicht mehr klebt. Den Teig abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die verschiedenen Sorten Käse auf einer groben Reibe zerkleinern.

Den aufgegangenen Teig in faustgroße Stücke teilen, auf ca. DIN A4-Größe und 0,5 cm stark ausrollen und den Teigfladen auf ein Backpapier legen.

Nun den Käse an den Längsseiten verteilen, von außen einschlagen bzw. einrollen und dabei ein Oval formen.

Die Enden mehrmals miteinander verdrehen und die Mitte des Käsebrotes ebenfalls mit dem Käse füllen.

Das Chatschapuri nun bei 230 °C im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Danach eine Kule in der Mitte des Brotes formen und ein Ei darin aufschlagen.

Jetzt noch einmal 2 Minuten in den Ofen und anschließend ein Stück Butter in die Eimasse geben und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren. Traditionell wird es ohne Besteck verspeißt, was der Film ebenfalls sehr anschaulich zeigt.

Tipp: Die Käsefüllung lässt sich nach eigenen Vorlieben zusammenstellen, ebenso die Gewürze.