KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

GEFÜLLTES FLADENBROT „KHACHAPURI“

Für 1 Person

ZUTATEN

für das Fladenbrot:
½ Würfel frische Hefe
50 ml lauwarmes Wasser
400 g Weizenmehl Typ 550
150 ml lauwarme Milch
3 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Ei

für die Füllung:
300 g Sulguni (in Salzlake eingelegter georgischer Käse)
oder alternativ
200 g Mozzarella und
200 g Schafskäse

ZUBEREITUNG

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, mit aufgelöster Hefe, warmer Milch, 2 Esslöffeln Olivenöl, Ei und Salz zu einem glatten Teig verrühren. 30 Minuten im Backofen auf Gärstufe 1 gären lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, so dass er 25 cm Durchmesser hat. Käse in die Mitte des ausgerollten Fladen reiben und zu einer Kugel formen. Die Teigränder über den Käse legen und zu einer glatten Kugel formen.

Vorsichtig mit bemehlten Händen oder einer bemehlten Teigrolle die Kugel zu einem flachen Fladenbrot flachdrücken oder ausrollen. Der Teig darf keine Löcher haben. Teig mit einem Küchenhandtuch abdecken und 10-15 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Restliches Olivenöl in einer Pfanne erwärmen. Das Khachapuri Fladenbrot auf beiden Seiten ca. 8-10 Minuten bei geschlossenem Deckel braten. Alternativ kann das Khachapuri Fladenbrot auch im Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 200°C CircoTherm® Umluft gebacken werden.