СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Плосък хляб “Хачапури”

1 порция

СЪСТАВКИ

За плоския хляб:
½ кубче мая
50 мл хладка вода
400 г пшенично брашно, тип 550
150 мл хладко **мляко**
3 с. л. зехтин
Щипка сол
1 **яйце**

За пълнежа:
300 г **сулугуни** (грузинско саламурено сирене)
или
200 г **моцарела**
200 г **овче сирене**

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Разтворете маята в хладка вода. Пресейте брашното в купа и го смесете с маята, топлото мляко, 2 с. л. зехтин, яйцето и солта, така че да се оформи гладко тесто. Оставете да ферментира, като го сложите да втасва във фурната приблизително 30 минути на настройка за ферментация 1.

Поръсете кухненския плот с брашно и разточете брашното в кръг (с диаметър 25 см). Настържете сиренето в средата на разточеното в кръг тесто и оформете от него топка. След това издърпайте краищата на тестото над сиренето, така че да се образува гладка топка тесто.

Внимателно притиснете или разточете топката тесто с набрашнени ръце, така че да се образува плосък хляб. В тестото не трябва да има никакви дупки. Покрийте плоското тесто с кърпа и оставете да втасва прибл. 10 – 15 минути.

Загрейте останалия зехтин в тиган. Гответе хачапурите от двете страни по прибл. 8 – 10 минути, с поставен капак на тигана. Хачапури може да бъде изпечен и във фурната върху тава за печене, покрита с хартия за печене, при 200°C със CircoTherm® циркулиращ въздух.