

Chachapuri

Zutaten (4 Personen)

Für den Hefeteig:

- 450 g Mehl Typ 550
- 2 Teelöffel Salz
- 4 Esslöffel Pflanzenöl,
z.B. Sonnenblumenöl
- 240 ml Wasser
- 1 Teelöffel Trockenhefe

Für die Füllung:

Eigentlich kommt in Georgien Sulguni, der landestypische Salzlakenkäse in die Chachapuri. Ersatzmix:

- 150 g Fetakäse, geraspelt
- 150 g Frischkäse (oder Mozzarella)
- 150 g Ziegenfrischkäse (oder Hüttenkäse)
- 1 TL Bockshornklee, gemahlen
- Schwarzkümmel
- frische Kräuter wie Petersilie, Dill und Koriander

Zubereitung

Hefeteig z.B. im Brotbackautomaten 45 min kneten. Aus dem Backautomaten nehmen und auf einem bemehlten Brett noch einmal durchkneten und danach an einem warmen Ort eine Stunde ruhen lassen

(Alternative: Alle Zutaten verrühren, per Hand oder mit dem Knethaken der Küchenmaschine gut verkneten, den Teig abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Dann noch einmal durchkneten und wieder 30 Minuten gehen lassen)

In der Zwischenzeit die verschiedenen Käsesorten raspeln und würzen. Dann den Ofen auf 240 Grad Umluft vorheizen.

Backblech mit Backpapier belegen. Dünne Fladen Hefeteig mit dem Nudelholz ausrollen. An den Seiten einrollen, zu Spitzen verzwirbeln, sodass „Boote“ entstehen. Diese mit Käsecreme füllen.

Fladen 10 bis 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen bis sie goldgelb sind.

Chachapuri mit Schwarzkümmel und frischen Kräutern bestreuen.

Andere Füllungen

Lobiani = Bohnen-Füllung: Kidneybohnen kurz aufkochen und stampfen. Zwischenzeitlich Zwiebeln dünsten und mit den Bohnen vermischen. Etwas Butter dazugeben, damit die Füllung weicher wird. Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzugeben. Nach Wunsch können auch Schinkenwürfel mit den Zwiebeln angebraten und vermisch werden.

Käse-Spinat-Füllung: Feta-Käse und gekochten Spinat miteinander vermischen.

Man kann auch nach 10 Minuten Backzeit je eine Mulde pro Chachapuri in die Käsecreme drücken, je ein aufgeschlagenes Ei in die Mulden gleiten lassen. Fladen wieder in den Ofen schieben und ca. 5 Minuten backen, bis das Eigelb gerade anfängt zu stocken.

