

Für 4 große Kachapuri (2 volle Ofenbleche):

Teig:

500 g Weizenmehl (in Ö Typ W480, in D Typ 405)
1 TL Salz
250 ml Milch
120 ml Wasser
¼ Würfel Frischhefe (=10 g) oder ½ Pkg. Trockenhefe (=4 g)
2 TL Zucker
30 ml Öl

Füllung:

500 g geriebenen Mozzarella
400 g Feta bzw. türkischen Weichkäse (yumusak peynir)
30 ml lauwarmes Wasser
4 ganze Eier



Zubereitung:

- 1) Vermischt Mehl und Salz in der Rührschüssel eurer Küchenmaschine.
- 2) Vermischt Milch und Wasser und erwärmt sie, bis sie lauwarm sind. Wie ihr die Temperatur kontrolliert, seht ihr im Video. Rührt Hefe, Zucker und Öl ein.
- 3) Gebt die feuchten Zutaten zu den trockenen dazu und verknetet einen weichen, leicht klebrigen Teig. Legt diesen auf eine bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn kurz durch. Nur so, dass er nicht mehr an der Unterlage klebt.
- 4) Befettet eine Schüssel, legt den Teig hinein, befettet ihn auch von oben ein wenig, deckt ihn sorgfältig ab und lasst ihn an einem warmen Ort stehen, ca. 1 h bis 1h 15 min, je nach Temperatur in der Küche. Da wir weniger Hefe als üblich verwenden, dauert es etwas länger, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
- 5) Nach der Gehzeit legt ihr ihn wieder auf eine bemehlte Arbeitsfläche, wendet ihn kurz im Mehl und teilt ihn auf 4 gleich große Stücke auf. Ich wiege meine immer ab. Da hat jedes ca. 250 g.
- 6) Jedes Teigstück wird rundgewirkt, bis ihr schöne Bällchen geformt habt. Legt sie auf eine bemehlte Fläche und deckt sie mit einem sauberen Küchentuch ab. Lasst sie stehen, bis ihr die Füllung vorbereitet habt (ca. 10 min).
- 7) Dafür vermischt ihr einfach Mozzarella, den Weichkäse und das lauwarme Wasser und knetet alles gründlich durch. Am Ende habt ihr eine kompakte Käsemasse. Diese teilt ihr auf 4 gleich große Teile auf.
- 8) Nehmt das erste Bällchen und rollt es auf einer leicht bemehlten Fläche dünn aus. Es sollte am Ende eine Art Rechteck mit ca. 30 x 21 cm Größe sein. An den Rändern verteilt ihr, wie im Video gezeigt, die Käsemasse und drückt sie mit angefeuchteten Fingern flach. Danach rollt ihr die Ränder zur Mitte hin ein. Formt dabei ein Schiffchen, legt dieses auf ein mit Backpapier belegtes Blech und zieht es schön in Form. Befüllt auch die Mitte mit dem Käse und drückt ihn flach. Dasselbe macht ihr mit den anderen 3 Bällchen.
- 9) Backt die Schiffchen im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad O/U Hitze zunächst ca. 10 min lang. Dann reduziert ihr die Hitze auf 200 Grad und backt sie weitere 5-8 min. Nehmt sie heraus, macht im Käse ein Mulde und schlägt das Ei hinein. Danach für weitere ca. 5 min in den Ofen schieben. Das Eiweiß sollte am Ende stabil sein, das Eigelb aber noch flüssig – daher im Auge behalten.

Tipps:

- 1) Falls ihr es eilig habt, verwendet ½ Würfel Hefe oder eine Packung Trockenhefe. Dann ist die Gehzeit kürzer und eure Khachapuri sind schneller fertig.
- 2) Falls ihr einen feta-ähnlichen und eher trockenen Weichkäse verwendet, fügt etwas mehr lauwarmes Wasser oder 2-3 EL Frischkäse hinzu, um eine Konsistenz wie im Video zu erreichen.

Za 4 velika hačapurija (2 puna pleha):

Tijesto:

500 g pšeničnog brašna (u AUT tip W480, u D tip 405)
1 kašičica soli
250 ml mlijeka
120 ml vode
¼ kocke svježeg (=10 g) ili ½ pak. suhog kvasca (=4 g)
2 kašičice šećera
30 ml ulja

Punjenje:

500 g narendane mocarele
400 g fete ili turskog bijelog sira (yumusak peynir)
30 ml mlake vode
4 cijela jaja



Priprema:

- 1) Pomiješajte brašno i so u posudi za miješanje.
- 2) Mlijeko i vodu sjedinite i zagrijte dok ne postanu topli. Pogledajte video da vidite kako kontrolišem temperaturu. Umiješajte kvasac, šećer i ulje.
- 3) Mokre sastojke dodajte u suhe i zamijesite meko, pomalo ljepljivo tijesto. Stavite ga na pobrašnjenu radnu površinu i kratko premijesite. Bitno je samo da se više ne lijepi za podlogu.
- 4) Pomastite posudu, stavite tijesto unutra, malo ga pomastite i odozgo, prekrijte i ostavite da nadolazi na toplom mjestu oko sat vremena ili sat vremena i 15 min, u zavisnosti od temperature u kuhinji. S obzirom da koristimo manje kvasca, potrebno je malo više vremena da se tijesto udvostruči.
- 5) Nakon tog vremena stavite ga na pobrašnjenu površinu, kratko uvaljajte u brašno i podijelite na 4 jednaka dijela. Ja svoja tijesta uvijek vagnem tako da svaki komad ima oko 250 g.
- 6) Komade tijesta oblikujte u lopte, stavite na pobrašnjenu površinu i prekrijte čistom kuhinjskom krpom. Ostavite ih da odstoje, dok ne pripremite punjenje (oko 10 minuta).
- 7) Za punjenje pomiješajte dvije vrste sira i mlaku vodu i sve dobro premijesite. Na kraju ćete dobiti kompaktnu masu od sira. Podijelite je na 4 jednaka dijela.
- 8) Uzmite prvu loptu i tanko je razvaljajte na pobrašnjenoj podlozi. Na kraju bi trebala imati oblik pravougaonika ili oval veličine ca. 30 x 21 cm. Kao prikazano u videu, smjesu sira rasporedite po rubovima i poravnajte navlaženim prstima. Zatim zarolajte ivice prema sredini. Napravite čamac, stavite ga na pleh obložen pek papirom i još malo razvucite u sredini. Sad napunite i sredinu sirom i poravnajte. Uradite isto sa preostale 3 loptice.
- 9) Pecite čamce u prethodno zagrijanoj rerni na 220 stepeni g/d grijači oko 10 minuta. Zatim smanjite vatru na 200 stepeni i pecite još 5-8 minuta. Izvadite ih, napravite udubljenje u siru i dodajte jaje. Zatim stavite u rernu još 5 minuta. Bjelanjak se na kraju više nebi trebao ljuljati, ali žumance treba da ostane tečno – zato ih imajte na oku na samom kraju pečenja.

Savjet:

- 1) Ako ste u žurbi, koristite ½ kocke kvasca ili paketić suhog kvasca. Tad će vrijeme dizanja biti kraće i hačapuri brže spreman.
- 2) Ako koristite klasični feta ili prilično suhi sir, dodajte još malo mlake vode ili 2-3 kašike krem sira da dobijete konzistenciju kao u videu.