



Khachapuri (georgisches Käsebrod).



 **Arbeitszeit:** 20 Minuten

 **Koch- & Backzeit:** Ca. 25 Minuten

 **Portionen:** 2

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Für den Hefeteig

- 250g Weizenmehl Type 405/550
- 110ml lauwarmes Wasser
- 15g Naturjoghurt
- 25g weiche Butter
- 1/4 Würfel frische Hefe
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Zucker

Für die Füllung

- 150g Feta
- 100g Mozzarella
- 20g Joghurt
- 2 Eier
- Etwas Petersilie

Zubereitung

Zuerst wird der Hefeteig angesetzt. Dazu Mehl und Salz mischen und in die Mischung eine Mulde formen. Die Hefe mit Zucker und dem Joghurt im lauwarmen (!) Wasser auflösen und mit dem Ei in die Mulde geben. Das Mehl in die Hefe-Wasser-Mischung einarbeiten und verrühren, bis die Mischung geknetet werden kann. Nun die Butter in den Teig einarbeiten, bis ein geschmeidiger, homogener Hefeteig entsteht.

Anschließend ruht der Teig für ca. 45 Minuten.

Nun wird der Teig in 2 gleichgroße Kugeln geformt. Diese werden jeweils Oval förmig und dünn ausgerollt. Dann den Käse am Rand des ausgerollten Teigs verteilen. Den Rand nach innen einklappen, das ähnelt dann einem Boot. Danach noch etwas Joghurt in das Gebäck streichen und Käse daraufstreuen.

Jetzt den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Bevor das Gebäck in den Ofen kommt, muss es nochmals für 15 Minuten zugedeckt ruhen. Danach wird der Rand mit Eigelb bestrichen und mit Sesam bestreut.

Anschließend folgt die erste Backrunde für ca. 15 Minuten. Zum Schluss eine Mulde in die Mitte des Khachapuri formen und ein rohes Ei darin aufschlagen und platzieren. Daraufhin folgt die letzte Backrunde für weitere 5 Minuten.

Fertig ist das Khachapuri!

Tipp: Der Käserand wird in das flüssige Ei gedippt

