

Chatchapuri | Khatchapuri

75 g Lievito madre, aufgefrischt
100 ml lauwarmes Wasser
250 g Weizenmehl Type 550
1/2 TL Zucker
1 TL Salz
1 EL Olivenöl

Für die Füllung:
100 g Feta
100 g Ricotta oder Frischkäse
100 g Mozzarella
Salz und Pfeffer
Auf Wunsch: je 1 Ei

Den Lievito madre im Wasser auflösen, nach und nach Mehl, Zucker und Öl unterkneten. Am Ende das Salz zugeben und gründlich unterkneten.

Abgedeckt an einem warmen Ort für 4 Stunden gehen lassen. In 4 Teile teilen und diese zu Kugeln geformt noch einmal 4 Stunden gehen lassen.

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Mozzarella und den Feta in kleine Würfelchen schneiden und diese mit dem Ricotta vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teigkugeln jeweils zu einem Kreis mit etwa 20 cm Durchmesser ausrollen. Die Seiten ein wenig einrollen, so dass sich die Form eines Bootes mit einem Rand ergibt. Die Boote mit der Käsemischung füllen und in den Backofen schieben.

Wer sein Chatchapuri mit Ei möchte, nimmt das Blech nach etwa 15 Minuten raus, wenn der Rand bereits anfängt, braun zu werden, macht eine kleine Mulde und gibt jeweils 1 Ei hinein. Danach noch etwa 5 Minuten weiterbacken. Es schmeckt aber auch gut ohne Ei, dann einfach etwa 20 bis 25 Minuten backen, bis Teig und Füllung schön goldbraun sind.



Die Seite ausdrucken, dabei darauf achten, dass die Druckgröße auf 100% eingestellt ist. An der Linie entlang abschneiden und ins Buch einlegen.

Viel Spaß beim Nachbacken!