Chatschapuri - gebackenes Käsebrot aus Georgien

Chatschapuri ist ein Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt Sulguni, einem georgischen Salzlakenkäse. Er lässt sich gut duch Feta, vermischt mit Mozzarella ersetzen. Die Füllung kann mit Zwiebeln ergänzt und nach eigenem Gusto gewürzt werden, z.B mit dem intensiv schmeckenden Bockshornklee (Glarner Zigerstöckli!) und sollte daher nur sehr zurückhaltend dosiert werden. Auch ein Ei, kurz vor Ende der Backzeit zugegeben schmeckt ausgezeichnet auf dem Chatschapuri.

Nach vielen Rezepten wird ein schneller Hefeteig verwendet. Ein lange gereifter Teig mit wenig Hefe, dafür mit einem Vorteig, schmeckt auch in diesem einfachen Gebäck besser und ist auch bekömmlicher.

Chatschapuri kennt man unter verschiedenen Namen und Varianten in vielen osteuropäischen Ländern.

Pecoretta ist ein Salzlakenkäse nach Art des Feta aus der Schafmilchkäserei Koster in Wald ZH</i>

```
Vorteig:
50g      Weissmehl
40g      Wasser
1g       Frischhefe

Haupteig:
         Vorteig
250g     Weissmehl
90g      Wasser
90g      Milch
5g       Frischhefe
5g       Salz

Füllung:
```

180g	Pecoretta (Feta)
180g	Mozzarella
1/4Tl	Bockshornklee
	Pfeffer
1	ganzes Ei
1	verquirltes Ei

Zubereitung

Zutaten für den Vorteig verkneten und bei Raumtemperatur über Nacht (12 Stunden) reifen lassen.

Alle Zutaten für den Hauptteig, aber ohne Salz mit der Maschine kurz vermischen. Salz zugeben und ca. 5 Minuten auf langsamer Stufe kneten bis sich der Teig zu ballen beginnt. Weitere 3-5 Minuten auf mittlerer Stufe kneten bis er sich fast ganz von der Schüsselwand löst.

Teig in eine leicht eingeölte Wanner geben, mit Haushaltfolie abdecken und vier Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20°) gehen lassen. Dabei nach 2 Stunden 2 mal dehnen und falten. Bei höherer Raumtemperatur kann er auch nach 2 Stunden im Kühlschrank gelagert werden. Mindestens 4 Stunden, besser noch länger. Der Teig sollte gut aufs Doppelte aufgehen.

Teig auf eine gut bemehlte Unterlage kippen, grosse Teigblasen mit den Fingern ausstossen. Teig zum einem Ballen formen, dazu den Teig mehrmals vom Rand her zur Mitte einklappen, danach mit dem Schluss nach unten ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Pecoretta zerbröseln, Mozzarella klein würfeln. Ein Ei verquirlen, die Hälfte davon zum Bestreichen des Teiges beiseite stellen, den Rest unter den Käse mischen. Mit Pfeffer und sehr wenig Bockshornklee würzen.

Ofen mit Backstein auf 220° vorheizen.

Teig in drei oder vier Stücke teilen und nochmals zu Ballen formen. Teig zu Ovalen ausziehen und leicht flach drücken, dabei sollten die Ränder etwas dicker sein. Füllung auf den Teigstücken verteilen, dabei ca. 1,5cm Rand freilassen. Die seitlichen Ränder hochklappen und leicht über die Füllung legen. Die Teigenden verdrehen, ev. mit etwas Wasser benetzen, das der Teig zusammenklebt. Überschüssiges Mehl abpinseln. Ränder mit dem verquirlten Ei bestreichen.
Ich habe eine grosse Chatschapuri mit Ei und zwei Kleine ohne Ei gebacken.

Chatschapuris auf den heissen Backstein hieven, das geht am besten mit 2 Metallspachteln. Auf der untersten Rille in den Ofen schieben und 20 Minuten backen.

Die Füllung der grossen Chatschapuri mit einem Löffel eindrücken, Ei aufschlagen und in die Delle gleiten lassen. Nochmals für 7-8 Minuten backen.

fair+
bio