



R e z e p t



## Khachapuri (Georgisches Käsebrod)

### Zutaten für 2 Stück

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 1 Päckchen Bio-Trockenhefe
- 10 g Salz
- 320 ml Wasser
- 800 g Sulguni (georgischer Käse)  
*ersatzweise 600 g türkischer Kasar und 200 g Feta*

### Zubereitung

- Für den Teig alle Zutaten außer dem Käse gründlich verkneten und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.
- Noch einmal mit den Händen gut durchkneten und gehen lassen, bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat.
- Käse reiben. Teig halbieren und jeweils rund auf etwa 20 cm Durchmesser ausrollen.
- Je 400 g Käse zu einer großen Kugel formen, diese Kugel dann zu einem runden Fladen von etwa 10 cm Durchmesser plattdrücken.
- In die Mitte beider Teigplatten je eine Käsescheibe setzen. Dann den Teig rund um den Käse hochziehen, rundum zusammendrücken und oben schließen, so dass beim erneuten Ausrollen kein Käse herauskommen kann.
- Backofen auf 250 Grad vorheizen.
- Das Khachapuri auf etwa 25 cm Durchmesser rund ausrollen, auf der Oberfläche verteilt 4 kleine Kreise ausstechen, so dass Lüftungs-Öffnungen für den Käse entstehen.
- In den Ofen schieben, Temperatur auf 200 Grad senken und etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche gebräunt ist.
- Noch 5 Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen und servieren.

„Alles in Butter“ vom 11. Januar 2025  
Autor: Helmut Gote  
Redaktion: Heiko Hillebrand