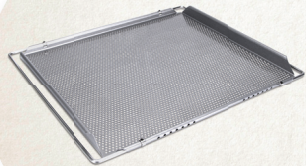


Herdbackblech



Art.-Nr. 661141



STÄDTER[®]
A BRAND OF KUHN RIKON

Chatschapuri - Georgisches Käsebrot

FÜR 2 GROSSE FLADEN | ARBEITSZEIT: 20 MIN.+ WARTEZEIT | GRILLZEIT: CA. 7-10 MIN.

Zutaten für den Teig: 300 g Weizenmehl, Type 405, 150 g griechischer Joghurt, 80 ml Wasser, 6 g Salz, 6 g Zucker, 7 g frische Hefe | **Zutaten für die Käsemischung:** 150 g Mozzarella, 100 g Feta, 1 Prise Salz, Pfeffer | **Außerdem:** 1 Eigelb, 30 g flüssige Butter

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Dann abgedeckt an einem warmen Ort für etwa eine Stunde gehen lassen. Anschließend den Teig halbieren und zu einem Oval ausrollen (ca. 20-25 cm). Für die Füllung den Mozzarella klein zupfen und den Feta zerbröseln. Beides miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, und die Käsemischung mittig verteilen. Dann die Längsseiten zweimal aufrollen und die Spitzen zusammendrehen, sodass eine Bootform entsteht.

Die Boote auf ein mit Dauer-Backtrennfolie belegtes Herdbackblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 250 °C für 10 Minuten backen.

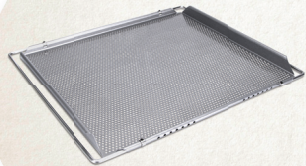
Währenddessen das Eigelb mit der flüssigen Butter verrühren.

Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen. Sofort die Eigelb-Butter-Masse in den Käse einrühren und noch einmal kurz im Ofen überbacken.

Tipp: Auch Ideal auf einem Pizzastein bei 275 °C für 7-8 Minuten im Gas-Grill backen.



Oven baking tray



Item no. 661141



STÄDTER[®]
A BRAND OF KUHN RIKON

Khachapuri – Georgian cheese bread

MAKES 2 LARGE FLATBREADS |
WORKING TIME: APPROX 30 MIN. | COOKING TIME: APPROX. 20 MIN.

Ingredients for the dough: 300 g plain flour (type 405), 150 g Greek yoghurt, 80 ml water, 6 g salt, 6 g sugar, 7 g fresh yeast | **Ingredients for the cheese mixture:** 150 g mozzarella, 100 g feta, 1 pinch salt, pepper | **Also:** 1 egg yolk, 30 g melted butter

Preparation:

For the dough, place all the ingredients in a bowl and knead into a smooth dough. Cover and leave to rise in a warm place for about an hour. Next, halve the dough and roll out into an oval (approx. 20–25 cm). For the filling, tear the mozzarella into small pieces and crumble the feta. Mix both together, season with salt and pepper, and spread the cheese mixture in the centre. Then roll up the long sides twice and twist the ends together to form a boat shape.

Place the boats on a baking tray lined with non-stick baking paper and bake in a pre-heated oven at 250 °C for 10 minutes.

Meanwhile, whisk the egg yolks with the melted butter.

Then remove the tray from the oven. Immediately stir the egg yolk and butter mixture into the cheese and return to the oven to brown briefly.

Tip: Also ideal for baking on a pizza stone at 275 °C for 7–8 minutes in a gas barbecue.

