

Pfannbrot „Chatschapuri“ mit Käse gefüllt



Ein Rezept aus Georgien, das zum Gemüsespieß und gegrillten Fleisch oder Fisch gereicht wird. Schmeckt auch kalt zur Brotzeit.

| Zutaten: | Zubereitung: |
|--|---|
| 500 g Mehl | in eine Schüssel sieben |
| 1 Würfel Hefe | in die Mitte bröckeln |
| 1 Teel Zucker | darüber streuen. |
| 300 ml lauwarmes Wasser (auf keinen Fall heißer als 25 Grad) | auf die Hefe gießen. Vorteig 15 Min gehen lassen |
| 1 Teel Salz | |
| 2-3 Eßl Olivenöl | zugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Auf das Doppelte gehen lassen. Anschließend 6-8 Teigkugeln formen. Mit dem Nudelholz ausrollen. |

200 g Schafskäse (Pecorino)
gerieben oder geriebenen
Bergkäse

In die Mitte jeder den Käse
geben. Teig gut
zusammenklappen. Die Ränder
gut verschließen. Den Teig
nochmal auf Pfannengröße
ausrollen. Eine beschichtete
Pfanne mit Öl auspinseln und
die Fladen von beiden Seiten
einige Minuten goldbraun
braten.



Die fertigen Brote schmecken lauwarm oder auch kalt am
nächsten Tag als Brotzeit