Brood & bakken / Georgië

Imeretische Khachapuri



Een rond platbrood met de kaas erin in plaats van erop. Het deeg wordt gemaakt op matsoni en er is evenveel vulling als deeg.

Tijd 110 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g bloem
- ☐ 1 stuk ei
- ☐ 1 theelepel Droge gist
- ☐ 250 g Suluguni – geraspt
- ☐ 1 theelepel zout
- ☐ 200 ml Matsoni of kefir – op kamertemperatuur
- ☐ 40 g Boter – gesmolten
- ☐ 1 theelepel suiker
- ☐ 250 g Verse kwark

Zo maak je het.

01 Roer de gist en de suiker door de warme matsoni en laat het tien minuten schuimen. Geen schuim betekent dode gist, dus begin opnieuw.

02 Voeg het ei, de gesmolten boter, het zout en de bloem toe. Kneed een zacht deeg: het moet een beetje plakkerig blijven en er mag geen bloem meer in.

03 Dek het af en laat het een uur op een warme plek staan, tot het verdubbeld is.

04 Meng beide kazen met de hand tot een gelijkmatig mengsel en verdeel het in vier balletjes. Verdeel het deeg ook in vieren.

05 Rol elk stuk deeg uit tot een schijf, leg een bolletje kaas in het midden, vouw de randen naar het midden en knijp ze dicht. Draai de naad naar beneden en rol hem voorzichtig op tot ongeveer een centimeter dik.

06 Kook in een droge pan op middelhoog vuur gedurende ongeveer vier minuten per kant, tot er donkere vlekken verschijnen. Bestrijk het afgewerkte brood met boter.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Vyacheslav Argenberg / CC BY 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / khachapuri-imeruli