

Imeruli Khachapuri (*aus Georgien*)

Teig:

420ml Sojamilch lauwarm erwärmen und
20g Hefe (frisch) darin auflösen.
830g Weizenmehl und
1 TL Salz dazugeben und zu einem Teig verkneten. Mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Füllung:

1 Kg veg. Käse
(z.B. Pizzaschmelz) mit
100ml Sojacuisine zu einer cremigen Masse verkneten.

Den Teig mit ölbefeuchteten Händen gut durchkneten und in 4 Stücke teilen. Jedes Stück rund ausrollen und in die Mitte jeweils ein Viertel der Füllung geben. Die Teigländer zusammenklappen, so dass die Füllung bedeckt ist und kein Loch vorhanden ist. Khachapuri umdrehen und nochmals vorsichtig ausrollen.

Die Khachapuris in eine große Pfanne (oder Topf) legen und mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten braten. Nach 10 Minuten einmal wenden und die nach oben gedrehte Seite mit Margarine beschmieren (verhindert das hart werden des Teiges).

Oder: Die Khachapuris auf ein Backblech legen und bei 180°
20-25 Minuten im Backofen backen.

Ergibt: 4 Stück

Zubereitungszeit: 30-40 Minuten

Backzeit: 20-25 Minuten

Ruhezeit: ca. 1 Stunde