

CHACZAPURI, czyli gruzińskie pieczywo z serem

„Szczzerze nie pamiętam kiedy pierwszy raz zrobiłam chaczapuri, ale pamiętam, że uznałam to za osobiste odkrycie. Nie są dietetyczne i lekkie, ale regularnie do nich wracam. Uwielbiam je moi domownicy, co się dziwić świeży drożdżowy wypiek z serem. Nie można mu się oprzeć. Użyjcie mieszanki ulubionych serów, ale pamiętajcie, żeby w większości użyć sera capri, fety itp. „



SKŁADNIKI:

NA CIASTO:

- 500 g mąki pszennej
- 12 g drożdży świeżych
- 1 łyżeczka cukru
- 350-400 ml wody
- 1 płaska łyżeczka soli
- 2 łyżki masła lub ewentualnie oleju/oliwy

NADZIENIE:

- Około 500 g sera, najlepiej mieszanki :
 - około 300 g sera capri /feta
 - około 200 g mozarelli

-można dodać różne sery, ale napewno dużą część muszą stanowić sery typu capri, feta, które się nie ciągną po podgrzaniu.

- Masło do posmarowania

PRZYGOTOWANIE:

- Przygotować zaczyn, w tym celu wymieszać drożdże z 1 łyżeczką cukru, 200 ml ciepłej (ale niegorącej) wody i łyżką mąki. Odstawić na około 15 minut aż zaczyn zacznie pracować.
- Po tym czasie dodać resztę składników i wyrobić robotem lub ręcznie gładkie i elastyczne ciasto. Nie dosypywać zbyt dużo mąki, gdyż ciasto będzie twarde. Ciasto będzie nieco rzadsze niż takie na pizzę. Odstawić pod przykryciem w ciepłe miejsce na około 1 godzinę do wyrośnięcia.
- Po tym czasie ciasto podzielić na porcje (ilość zależy od tego jak duże chcecie robić chaczapuri). Porcję ciasta wałkować lub rozciągnąć ręcznie na placek, na środku wyłożyć znaczną porcję sera. Boki ciasta zaklejać do środka, tak aby cały ser został zamknięty w cieście, następnie wałkować na płaski placek o grubości do 5 mm.
- Piec na suchej patelni, na średnim ogniu z obu stron aż placek będzie wyrośnięty i nabierze złotego koloru. Po upieczeniu przełożyć na talerz i posmarować gorące chaczapuri masłem. Chaczapuri można też piec w rozgrzanym piekarniku ok 180 stopni przez 10-15 minut, ale dużo łatwiejsze jest to na patelni.
- Podawać jako samodzielne danie lub z sałatką/sosem czosnkowym/koperkowym lub jako dodatek do mięs/sałatek/innych dań.