

CHACZAPURI

adżarskie z jajkiem

„To kolejna propozycja chaczapuri, tym razem z jajkiem. Pieczenie trwa trochę dłużej, bo trzeba to zrobić już w piekarniku, ale składniki są dokładnie takie same jak w klasycznym chaczapuri, tutaj dodajemy tylko jajka. »



SKŁADNIKI:

NACIASTO:

- 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 i około 200 g mozzarelli. Można dodać różne sery, ale napewno dużą część muszą stanowić sery typu capri, feta, które się nie ciągną po podgrzaniu.
- 4 -5 jajek
- Masło do posmarowania
- Świeży szczypiorek

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 ok 4-5). Porcję ciasta wałkować lub rozciągnąć ręcznie na placek, na środku wyłożyć znaczną porcję mieszanki serów. Boki założyć na 1 cm do środka, a następnie końce połączyć tworząc łódeczkę (na instastories pokazuje jak to robię).
- Następnie piec w nagrzanym piekarniku do 200 stopni przez 10-12 minut, po tym czasie wbić w środek jajko i piec 2-3 minuty aż jajko się zetnie wystarczająco. Gorące można smarować jeszcze masłem i posypać siekanym szczypiorkiem.
- Podawać jako samodzielne danie lub z sałatką/sosem czosnkowym/koperkowym lub jako dodatek do mięs/sałatek/innych dań.