

Oppskrift

The Next Handheld Hero - Khachapuri



Khachapuri (av «khacha» som betyr «ostemasse» (curd) og «puri» som betyr «brød») er en georgisk rett som består av et brød, oftest formet som en båt og fylt med deilig smeltet ost, egg og ev. andre smakstilsetninger. Skorpen på brødet rives av og dyppes i osten.

1

Ha salt, gjær og mel i en bakebolle. Varm opp vann og melk til 37 °C og ha det i bakebollen.

Kjør til smidig, elastisk og glatt deig. Tilsett olje og kjør et par minutter til.

2

Ha litt olje i bunnen av hevebolle, legg i deig, dekk til og la stå til dobbel størrelse, ca. 1 time. Slå ned deigen underveis et par ganger.

3

Bland cottage cheese, mozzarella og feta i en bolle.

4

Forvarm ovn til 230 °C.

Ta frem deig og del i 4 like deler. Del igjen i 4 og trill til boller. Kjevle ut til en form som en båt, ca. 17x23 cm. Rull opp sidene og tvinn og klem endene godt.

5

Legg på bakepapir på stekebrett og fordel osteblandingen på hver «båt».

6

Pisk egg til pensling og pensle kantene på deigen. Stek khachapuri i ca. 15 minutter. Ta ut og lag en fordypning i hver khachapuri og kakk i et egg. Fordel litt smør rundt i osteblandingen og stek videre i 5-6 minutter, avhengig av hvordan egget skal være og hvordan ovnen oppfører seg. Det gjør ikke noe om egget fortsatt er litt rennende når tiden er gått, egget vil ettersteke i den varme osten. Normalt vil man til slutt blande ost og egg ved servering, samt dyppe tuppene i egget. Dryss ev. på litt persille.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Deig

Salt	1 ts
Tørrgjær	1 ts
Sukker	1 ss
Mel	550 g
Vann	2,5 dl
Melk	1 dl
Olivenolje	1 ss

Fyll

Cottage Cheese	3 dl
Mozzarella, revet	3 dl
Fetaost, smuldret	3 dl
Prior Egg	4 stk
Prior Egg, til pensling	1 stk
Smør	4 ss

Topping

