

GEORGISCH KAASBROOD (CHATSJAPOERI)

Land: Georgisch

Maaltijd: Ontbijt en lunch

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 20 minuten + 30 min. rusten + 30 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

voor het deeg

- 250 gram bloem
- 150 gram yoghurt
- 1 tl bakpoeder
- 1/2 tl zout
- 1 ei
- 1 el gesmolten boter of olijfolie

voor de vulling

- 100 gram mozzarella
- 75 gram feta
- 1 ei
- 2 eidooiers (optioneel)
- handje bieslook (optioneel)

WAT GA JE DOEN

Meng de bloem met het bakpoeder, zout, ei en de boter. Voeg ongeveer driekwart van de yoghurt toe en kneed tot een deeg dat nog heel licht plakkerig is, maar niet teveel aan je handen blijft plakken. Is je deeg nog vrij droog, dan voeg je de rest van de yoghurt toe (bij mij was dat nodig). Je hoeft het deeg niet lang door te kneden, omdat het geen gistdeeg is. Zodra je een mooie deegbal hebt, is je deeg goed. Laat het deeg een half uurtje rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snijd ondertussen de mozzarella in hele kleine stukjes. Verkrumel de feta. Meng de mozzarella met de feta en 1 ei. Breng het mengsel op smaak met een beetje peper.

Haal het deeg uit de koelkast en verdeel het in 2 stukken. Maak van elke deegbal met je handen of een deegroller een brede ovaal met aan de uiteinden een puntje. Zorg dat de ovaal in de breedte ongeveer 3-4 cm breder is dan je hem uiteindelijk wilt hebben, want de randen vouw je straks nog naar binnen. Verplaats het deeg naar een met bakpapier beklede bakplaat. Leg op elk stuk deeg

de helft van de vulling en verdeel dit in ovaalvorm, waarbij je de randen royaal vrij houdt (ongeveer 3 cm aan elke kant). Vouw vervolgens de randen naar binnen, zodat je een bootvorm krijgt met een opstaand randje. Dit zorgt er ook voor dat je vulling niet weg kan lopen.

Bak het Georgisch kaasbrood ca. 30 minuten in de oven. Wil je een eitje in het midden, haal de broden dan 5-10 minuten (5 min. is een zacht eitje, 10 min. een bijna hard eitje) voor het einde uit de oven en leg voorzichtig een eidooier in het midden van het broodje. Doe de bakplaat weer terug in de oven voor de resterende baktijd.

Bestrooi de broodjes eventueel vlak voor het serveren met een beetje bieslook.