

# Khachapuri



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 0min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 2hrs. 30min , Número de porciones: 2

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Daniela

**Url:** <https://srecetas.es/khachapuri>

## Preparación

Haga la masa (harina, leche, huevos, mantequilla y sal) a mano con una cuchara de madera o en un robot o en una panadería casera. Déjelo subir.

Triture el queso de los Balcanes, corte la mozzarella y mezcle ambos quesos con una cucharada de mantequilla.

Divida la masa fermentada en mitades.

Aplane una parte de la masa y extiéndala sobre un panqueque con las manos. Agregue la mitad del relleno y envuélvalo como un bollo grande. Coloque la unión en una bandeja para hornear con papel de hornear y apriete las manos con cuidado sobre el panqueque más grande posible.

Pincele con la yema mezclada con leche y coloque en un horno calentado a 250 ° C.

Hornee hasta que estén doradas, 10-15 minutos.

Inmediatamente, después de sacar del horno, frote con mantequilla.

Procese la segunda parte de la masa de la misma manera.

## Ingredientes

- 20 gramo/s Levadura o 5 g en polvo
- 280 gramo/s Queso balcánico
- 140 gramo/s Mozzarella
- 150 gramo/s Leche
- 3 unidad/es Huevo
- 1 unidad/es Yema de huevo
- 500 gramo/s Harina tamizada
- 60 gramo/s Mantequilla
- 1 cucharada/s Mantequilla
- 1 cucharada/s Leche
- 1 cucharadita/s Sal

## Categorías

Georgiana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos

### Tip para la receta

También podemos poner la masa envuelta en papel de aluminio en el refrigerador y hornear el

otro panqueque hasta el día siguiente. - El éxito está relacionado en gran medida con qué tan bien logra darle forma al panqueque – debe golpear las mismas capas gruesas de masa en ambos lados. - No escatime el queso - cuanto más selle para sellarlo en la masa, mejor será el khachapuri. - No hornee khachapuri innecesariamente durante mucho tiempo: lo secará y obtendrá un pan seco. - No subestime la mancha de mantequilla al final, solo así el khachapuri será maravillosamente flexible. - Si quiere hacer que el khachapuri más esponjoso, omita doblar la tapa al final. - ¡Experimente con una mezcla de quesos!

