

Хачапури

Вам понадобится

Для теста

Мука пшеничная в/с	500 г
Масло сливочное	80 г
Яйцо	1 шт.
Яйцо (желток)	1 шт.
Дрожжи сухие быстродействующие	6 г
Сахар	6 г
Мацони	250 мл
Молоко	100 мл
Масло растительное	60 мл
Сметана	40 мл
Соль	по вкусу

Для начинки

Сыр сулугуни	250 г
Сыр адыгейский	250 г
Яйцо	1 шт.
Масло сливочное	30 мл

Приготовление

- 1 Тесто: сливочное масло растопить. В отдельной емкости смешать дрожжи с сахаром и теплым молоком. В другую емкость горкой насыпать муку, сделать углубление, влить мацони и дрожжевую смесь. Затем добавить соль, растительное масло и яйцо, перемешать. Продолжать вымешивать тесто, постепенно добавляя растопленное сливочное масло. Накрыть емкость с тестом полотенцем и поставить в тепло на 1 час. Расстоявшееся тесто слегка примять и оставить еще на 30 минут.
- 2 Начинка: сливочное масло размягчить, сыры натереть на крупной терке; выложить сыры в отдельную емкость, добавить яйцо и размягченное сливочное масло, тщательно перемешать.
- 3 Тесто и начинку разделить на 5 частей. На присыпанной мукой поверхности одну часть теста скатать в шар, затем расплющить в лепешку. Порцию начинки также скатать в шар. Выложить начинку в центр лепешки, края соединить и защипать. Перевернуть хачапури швом вниз, и скалкой раскатать в лепешку толщиной около 1,5-2 см.
- 4 В отдельной емкости смешать яичный желток со сметаной. Противень застелить пергаментом, выложить хачапури. Смазать хачапури яично-сметанной смесью. Сделать на хачапури несколько проколов вилкой и небольшое отверстие в центре. Установить противень на средний уровень печи.
- 5 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 15 минут, включить верхний и нижний ТЭНы. Также выпечь оставшиеся хачапури.