

Хачапури по-аджарски

Вам понадобится

Для теста

Мука пшеничная в/с	500 г
Дрожжи сухие быстродействующие	6 г
Сахар	6 г
Вода	250 мл
Масло сливочное	80 г
Молоко	100 мл
Масло растительное	60 мл
Соль	по вкусу

Для начинки

Сыр сулугуни	150 г
Сыр адыгейский	150 г
Яйцо	5 шт.
Масло сливочное	50 мл

Приготовление

- 1 Тесто: в отдельной емкости смешать дрожжи с сахаром, теплым молоком и водой. В другую емкость горкой насыпать муку, сделать углубление, влить дрожжевую смесь, добавить соль и все перемешать. Продолжать вымешивать тесто, постепенно добавляя растопленное растительное 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 масло, тщательно перемешать.
- 3 Тесто и начинку разделить на 5 частей. Каждую часть теста на присыпанной мукой поверхности раскатать в лепешку. Подвернуть края с двух сторон к центру, защипнуть кончики и раздвинуть свернутые края, чтобы получилась лодочка. Выложить в центр порцию начинки. Противень застелить пергаментом, выложить хачапури.
- 4 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 230 °С, время приготовления 15 минут, включить верхний и нижний ТЭНы. Спустя 5 минут установить противень на средний уровень печи. По истечении времени приготовления извлечь хачапури, ложкой слегка перемешать начинку и разбить на горячую начинку яйцо.

Хачапури по-аджарски