



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 24.04.2021

WDR 5

WDR 5

## „Khachapuri (georgisches Fladenbrot)“

von Helmut Gote

### ZUTATEN UND MATERIAL:

- 200 g Weizenmehl
- ½ TL Backpulver
- 100 g Joghurt
- 1 Eigelb
- ½ TL Salz
- 50 g zerlassene Butter
- 100 g Feta
- 150 g Mozzarella
- Butter
- Springform

### ZUBEREITUNG:

- Für den Teig das Eigelb, die zerlassene Butter und den Joghurt mit dem Salz vermischen. Mehl und Backpulver mischen, dann alles zusammen zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
- Abgetropften Mozzarella und den gewürfelten Feta zusammen mit einem großen Messer fein hacken.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Den Teig rund auf etwa 25 cm Durchmesser ausrollen, Käse in der Mitte verteilen, dabei aber etwa 5 cm Rand lassen. Teig nun von allen Seiten über den Käse ziehen und in der Mitte mit den Fingern fest zusammen drücken. Eine Springform oder Tarteform mit Rand von etwa 24 cm Durchmesser einbuttern, gefüllten Teig mit der glatten Seite nach oben einlegen. Vorsichtig mit den Handballen flach drücken, so dass sich der Fladen gleichmäßig der Form anpasst.
- Mit Olivenöl bepinseln und 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Warm servieren.