detkityumen.ru

Хачапури по-аджарски.

Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Мука-220 гр., вода - 160 гр., масло растительное - 3 ст. л., дрожжи сухие быстрые - 1,5 ч.л., соль - 0,5 ч.л., сахар - 1 ч.л., сулугуни - 300 гр., яйцо - 3 шт.

Приготовление:

Приготовить тесто: в теплой воде развести дрожжи, сахар и соль. В эту смесь добавить просеянную муку, перемешать и влить растительное масло. Руками замесить мягкое тесто, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 30 мин. Сыр сулугуни натереть на крупной терке. Разделить тесто на 2 части, каждую часть раскатать в широкий овальный пласт. Равномерно распределить тертый сыр по овальному пласту. Скатать боковые края трубочкой, а концы склеить так, чтобы получилась "лодочка". Обмазать хачапури взбитым яйцом. Аккуратно перенести лодочки на противень, выпекать при 180-200 С около 30 минут, до образования румяной корочки. Затем в каждую лодочку разбить по яйцу и поставить в духовку на 3 мин., чтобы белок схватился, а желток оставался жиденьким (я держала 5-7 мин. чтобы желток пропекся). Сверху обмазать сливочным маслом. Приятного аппетита!

29.09.2016

Наталечка

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/468/