



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Выпечка несладкая » Мегрельские хачапури

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Мегрельские хачапури

28 декабря 2016 14:13 · <https://open-cook.ru/recipes/megrelskie-khachapuri>



Рядом с нашим домом открыли маленький грузинский магазинчик. В основном там вино, конечно же, но есть и другие продукты. Один из них - сыр **сулугуни**. Месяц ходила смотреть на него, но все не решалась взять, потому что не знала что мне делать с ним, ведь продавался сыр головками по килограмму. Но потом не выдержала и принесла домой этот чудесный сулугуни, который можно и просто так есть, потому что он очень вкусный, не чета тому, что продают в гипермаркетах.

Решила я часть сыра пустить на **хачапури**. Выбрала вот этот рецепт мегрельских хачапури, в которых сыр не только внутри лепешки, но и снаружи. Я ведь сейчас ничьи

чувства не задела?

Не знаю, насколько это близко к настоящим грузинским мегрельским хачапури, но нам было очень-очень вкусно!

Из указанного количества продуктов получается 3 большие лепешки. Это много для двоих, но если собирается компания, то под хорошее вино и не заметите как съедите все. Автор пишет, что готовые *хачапури* можно заморозить, а потом в нужный момент просто достать их и разогреть в духовке.

Необходимые ингредиенты:

- 150 мл теплой воды
- 100 мл молока
- 2 ч.л. быстродействующих сухих дрожжей
- 2 ч.л. сахара
- 1 яйцо
- 30 гр сливочного масла (растопить масло чуть заранее, чтобы при добавлении в муку оно не было горячим)
- 500 гр муки
- 1 ч.л. соли
- 600 гр сулугуни
- чуть-чуть растительного масла

В чашку (или миску) с теплой водой всыпать сахар, размешать.



Добавить дрожжи, накрыть полотенцем или пищевой пленкой и оставить на столе на полчаса.



В глубокую миску просеять муку с солью. Добавить теплое молоко, яйцо и растопленное масло.



Влить дрожжи и замесить тесто. Вымешивать его нужно 5-10 минут пока оно не станет эластичным. Поначалу вам может показаться, что в тесте много жидкости и оно слишком уж липнет к рукам. Вам показалось! Вымешивайте дальше и уже примерно через 5 минут получится чудесное гладкое тесто, не липнущее к рукам. Знаю, что некоторые женщины любят бухнуть муки побольше, но здесь нужно уменьшить свой пыл и делать как положено. Шар готового теста смазать растительным маслом, переложить в глубокую миску, накрыть полотенцем и оставить на 2 часа. Чтобы тесто хорошо поднялось, его нужно поставить в теплое место без сквозняков.



Я проворонила момент, когда тесто поднялось и не сфотографировала его. надеюсь, вы меня простите за это. Но оно должно подняться хотя бы в 2,5 раза.

Когда тесто поднимется, сыр нужно натереть на крупной терке и разделить на 3 части. Тесто тоже разделить на 3 части.

Порцию теста раскатать в круг на поверхности, присыпанной мукой. Я раскатывала не слишком тонко (толщиной полсантиметра, наверное). Выложить на тесто почти треть сыра. Не забудьте оставить немного, чтобы посыпать лепешку сверху.



Края теста собрать и защипать в центре, стараясь выгнать воздух.



Перевернуть эту лепешку защипом вниз и раскатать в круг. Чтобы выпустить из лепешки воздух, нужно сделать несколько проколов до сыра (насквозь прокалывать не надо!).



orep-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Я раскатала лепешку до размера, который был у теста до добавления сулугуни.



orep-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Переложить лепешку на противень, смазать желтком (или яйцом) и посыпать оставшимся от трети сыром.



Отправить *хачапури* в духовку, разогретую до 200 градусов, на 8-10 минут. Затем нужно увеличить температуру до максимума и запекать **хачапури** в ней еще минут 5 до румяной корочки. Моя электрическая духовка не быстро откликается на смену температур, поэтому я просто поднимала *хачапури* повыше, поближе к верхним тенам.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Лучше всего есть хачапури горячими! Чтобы пальцы обжигать и наслаждаться тягучим сыром :) Но в холодном виде мегрельские хачапури тоже хороши.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!

Другие рецепты с сыром сулугуни:

Закуска с сулугуни

Бедро индейки с сулугуни

Слойки с сулугуни

Комментарии: 4



Гость # 16:51 28.12.2016

отличный рецепт!!!!



Лиза # 14:37 8.03.2017

Скажите, пожалуйста, каким сыром можно заменить сулугуни? Подойдёт ли тёртый сыр для пиццы? Там где я обитаю не достать такого сыра, но очень хочется сделать такую вкуснятину!



Анна Нечаева # 14:54 8.03.2017

Дело в том, что сулугуни не заменим, так как обладает уникальным вкусом и консистенцией. Но некоторые заменяют адыгейским сыром, осетинским или моцареллой, но это будет потеря во вкусе. Кто-то вообще кладет любой сыр, но это опять же будут просто лепешки с сыром, которые будут далеки от мегрельских хачапури. Если сыр для пиццы похож на моцареллу, то еще могут получиться эти лепешки, а если это что-то наподобие российского, то получится не очень. Хотя на вкус...



Юлия # 20:19 8.11.2019

Очень классный рецепт, давно такой искала. Мои хачапури разлетелись тут же! Не успевала из духовки доставать. Спасибо автору за рецепт! 🥰🥰👍