



Khachapuki

Zutaten für 2 Brote:

40 g frische Hefe
1 TL Zucker
6 EL warmes Wasser
350 ml Milch
200 g Butter
3 TL Salz
900 g Weizenmehl
4 Eier

Für die Füllung:

900 g Tilsiter
100 g Butter
50 g Roquefort
4 Eier
0.5 TL Koriander zerdrückt (Pulver)
0.5 TL Pfeffer

Für die Glasur:

2 Eier
2 EL Sahne

Zubereitung:

In einer Schüssel die Hefe mit dem Zucker und dem lauwarmen Wasser vermischen und stehen lassen, bis sie blasig ist. Die gekochte Milch in eine grosse Schüssel giessen. Die in Stücke geschnittene Butter oder Margarine und das Salz darin zergehen lassen. Stehen lassen, bis alles lauwarm ist. Die Hälfte des Mehles einmischen und solange schlagen, bis der Teig glatt ist. Die Hefelösung und die verquirlten Eier dazumischen und fest schlagen (ungefähr 2 Minuten).



Diese Mischung auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem restlichen Mehl verkneten, bis der Teig glatt ist (ungefähr 10 Minuten). Den Teig zu einem Ball formen und in einen beölten Plastikbeutel legen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden oder über Nacht ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zurückschlagen und kneten. Zu einem Kreis ausrollen (Durchmesser 50 cm). Eine Springform mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Den Teig hineinlegen, so dass er über den Rand der Form hängt.

Die Zutaten der Füllung gut miteinander vermischen und auf den Teig in der Springform geben (in der Mitte etwas dicker auftragen). Den Teig über die Füllung falten, in der Mitte zusammendrehen und einen kleinen Knoten formen. An einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Dann mit der Eierglasur bestreichen (dazu die Sahne mit dem Ei gut verquirlen).

Auf mittlerer Schiene im vorgewärmten Backofen (180° C, Gasstufe 2) 30 Minuten backen, dann die Hitze herunterschalten (160° C, Gasstufe 1-2) und weitere 40 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, falls das Brot zu braun wird. Das Brot 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, bevor es auf einen Rost gestürzt wird. Wie eine Torte aufschneiden und warm servieren.