

Georgisches Käsebrot

Das georgische Käsebrot ist ein vorzügliches Gebäck. Das raffinierte Brot Rezept schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,9 h



Zutaten

für den Teig

| | |
|---------|------------------------------------|
| 150 ml | Wasser (lauwarm) |
| 10 g | Germ (frische) |
| 1 Prise | Zucker |
| 350 g | Weizenmehl (Type 550) |
| 40 g | Butter (zerlassen) |
| 1 Stk. | Ei (Gr. L) |
| 1 Prise | Salz |

für die Käsefülle

| | |
|-------|----------------------------|
| 200 g | Mozzarella |
| 200 g | Schafskäse |

zum Bestreichen

| | |
|--------|--------|
| 50 ml | Milch |
| 1 Stk. | Eigelb |

Zubereitung

1. Für das **georgische Käsebrot** das Wasser mit der frischen Germ und Zucker in eine kleine Schüssel verrühren. Danach etwa 10 Minuten ruhen lassen.

2. Das Weizenmehl in eine große Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Germmischung hinein leeren. Das Ei, zerlassene Butter und Salz am Mehtrand verteilen.
3. Die Zutaten langsam verrühren und zu einem elastischen Teig kneten. Je nach Konsistenz Wasser oder Mehl hinzugeben. Zu einer Kugel formen und abdeckt mindestens 1 Stunde aufgehen lassen.
4. Für die Käsefülle den Mozzarella und Schafskäse grob reiben und zu einer Kugel formen.
5. Den Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten. Nochmals zu einer Kugel formen. Zu einem 1 cm dicken Kreis ausrollen.
6. Den Käse in die Mitte setzen und Ränder darüber schlagen und fest andrücken. Die Kugel wenden und mit der Nahtseite nach unten ausrollen.
7. Auf ein Backpapier legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
8. Das Eigelb mit der Milch verrühren und das Käsebrot damit bestreichen. Etwa 15 Minuten ruhen lassen.
9. In der Zwischenzeit den Ofen mit dem Backblech auf 200 °C Umluft vorheizen. Zusätzlich eine kleine Schale mit Wasser auf den Boden stellen.
10. Das Brot auf das Backblech ziehen und im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten goldbraun backen.
11. Vom Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und noch warm genießen.

Tipp

Anstelle mit dem Ei kann man das georgische Käsebrot auch mit Butter bestreichen. Und je nach Belieben auch noch zusätzlich mit Käse bestreuen.