



Аджарские хачапури

250 г сыра (сулугуни, адыгейского, имеретинского), 3 стакана муки, 1 стакан молока, 6 яиц, ½ пачки (6 г) сухих дрожжей, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ч. ложки сливочного масла.

Просейте муку для насыщения ее кислородом. Всыпьте в нее дрожжи, добавьте сахар и соль, тщательно перемешайте. В отдельную емкость налейте $\frac{3}{4}$ стакана молока, добавьте растительное масло и подогрейте до 30–40 градусов. Вылейте жидкость в емкость с мукой и замесите мягкое тесто. Вымешивайте до тех пор, пока оно не станет гладким и эластичным, не будет липнуть к рукам. Скатайте в шар, положите в чистую сухую емкость, дно которой присыпьте мукой. Накройте полотенцем, поставьте в теплое место на 30 минут. «Обомните» тесто и оставьте еще на 20 минут. Займитесь начинкой: сыр натрите на мелкой терке, добавьте $\frac{1}{4}$ стакана молока и перемешайте до однородной массы.

Готовое тесто разделите на шесть частей. Каждую растяните руками или раскатайте скалкой в прямоугольник. Выложите начинку на тесто, отступая от края по 2 см. Сложите вместе края теста с коротких сторон и закрутите их жгутом (как фантик у конфеты). Бортики ближе к концу защипните, чтобы хачапури стали похожи на лодочку. На противень положите кондитерскую бумагу, смажьте ее растительным маслом. Выложите хачапури и смажьте взбитым желтком. Выпекайте 20 минут при температуре 220–230 градусов. Достаньте хачапури и в каждое положите по 1 ч. ложки сливочного масла и целое сырое яйцо. Продолжите готовить в течение 3–4 минут. Масло должно растаять, а яйцо начать запекаться, но до твердого состояния его не доводите. При подаче кусочки теста обламывают с бортиков и обмакивают в начинку.