Chaczapuri z serkiem kozim i owczym

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **pieczywo, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

65 min

2 porcje

Składniki:

- mąka orkiszowa - 220 g
- woda - 1/2 szklanka
- drożdże - 15 g
- sól - 1/2 łyżeczka
- cukier - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 3 łyżeczka
- jaja - 2 szt.
- twarożek kozi - 1 szt.
- ser owczy - 1 opakowanie
- szczypior - 1/2 pęk

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę umieścić na stolicy, zrobić dołek, dodać drożdże, cukier, wlej 1/2 szklanki letniej wody (jeśli trzeba dodaj resztę), sól i zagnieść cisto. Dobrze wyrobić. Odstawić do wyrośnięcia przykryte ściereczką. Po około 40 minutach wyjąć ciasto i podzielić na 2 lub trzy części. Ciasto rozwałkować w okrągły placek. zawinąć brzegi do środka a boki zlepić w charakterystyczną łódeczkę.
Zetrzeć ser owczy na średnich oczkach. Spód ciasta posmarować odrobiną oliwy, posypać serami. Piec ok 20 minut w 190 stopniach. Po 20 minutach wyjąć z piekarnika a na środek każdego placka wybić jajko. Zapiekać jeszcze 5 minut.