



Les Khacapuri de Lía










Géorgie



Prix :	€	Bon marché
Temps :		3h
Difficulté :		Facile













LES INGRÉDIENTS

Pour 8 Khacapuri :

-  2 kilos de farine
-  2 œufs
-  1 cuillère à soupe de sel
-  2 cuillères à soupe d'huile
-  1 cuillère à café de levure
-  10 boules de mozzarella
-  600 grammes de feta
-  1 litre d'eau tiède
-  Un peu de beurre (optionnel)



LES ÉTAPES

-  Versez 1kg900 de farine dans un plat et ajoutez-y la levure.
-  Mélangez 1 cuillère à soupe de sel dans 1L d'eau tiède.
-  Ajoutez progressivement l'eau à la farine et mélangez.
-  Ajoutez un œuf au mélange.
-  Quand votre pâte n'est plus trop collante, emballez le plat dans un sac en plastique et plusieurs essuies et réservez pendant 45 minutes.
-  Ce laps de temps écoulé, ajoutez l'huile à votre pâte. Emballez votre plat comme précédemment et laissez reposer minimum 45 minutes.
-  Pendant ce temps, émiettez la feta et la mozzarella, préalablement sorties de leur emballage afin de les laisser égoutter.
-  Ajoutez le deuxième œuf au mélange feta-mozzarella, ainsi qu'un peu de sel si vous le souhaitez.
-  Entre-temps, votre pâte aura bien gonflé.
-  Formez des boules de pâtes, puis aplatissez-les.
-  Ajoutez quelques cuillères de mélange feta-mozzarella, reformez une boule avec le fromage à l'intérieur, puis aplatissez-la à nouveau. Regardez la technique de Lia en vidéo !
-  Enfin, faites cuire vos Khacapuri dans une poêle.

Dégustez chaud ! Bon appétit!

Retrouvez la vidéo de la recette sur la page Facebook @FedasilSenonchamps