

# KHACHAPURI VEGAN: BARCHE DI FOCACCIA GEORGIANA RIPIENA DI CREMA FORMAGGIOSA



☐☐É UN piatto tipico della Georgia, molto diffuso anche in☐☐ Russia.

☐Letteralmente significa “pane di formaggio”

☐Si tratta quindi di un piatto povero, adatto al popolo,

*proprio come la pizza italiana. In Georgia è frequente trovarlo non solo al ristorante ma anche nei negozi, da consumare come spuntino durante la visita di città e villaggi.*

***Il khachapuri georgiano viene anche definito “la pizza al formaggio della Georgia”***

*Non è una pizza – ovviamente! – anche se la somiglianza con la nostra “pizza bianca”*

*È una focaccia ripiena, fatta solitamente con farina e yogurt o kefir, con all’interno del formaggio !!!*

***Inoltre le versioni di questa focaccia-pizza sono tante e diverse a seconda della regione della Georgia da cui proviene, anche se ciò che non manca mai, ovviamente, è il formaggio.***

*Questa mia versione vegana del khachapuri è fatta con tofu e formaggio di anacardi , con un risultato ed un sapore anche più raffinati !!!*

*La sua forma, simile a quella di una gondola o di una barchetta, lo rende anche scenografico, ideale per stupire i vostri ospiti.*

*Ecco i passaggi per prepararlo.*




Viaggi&AssaggiFelici

**🇧🇪 KHACHAPURI VEGAN: BARCHE DI FOCACCIA GEORGIANA RIPIENA DI CREMA FORMAGGIOSA**

**PRONTE DA INFORNARE**





Viaggi&AssaggiFelici

 **KHACHAPURI VEGAN: BARCHE DI FOCACCIA GEORGIANA RIPIENA DI CREMA FORMAGGIOSA**

**PRONTE DA INFORNARE**



## Ingredienti:

### Per l' impasto

- 150 gr di farina di farro
- 200 gr di farina di kamut
- 150 gr di farina integrale
- 1 bustina di lievito secco in polvere ( 35 gr , io ho usato pasta madre con lievito)
- 1 cucchiaino sciroppo di agave
- 200 ml di latte di mandorle ( o acqua)
- 50 gr di yogurt di soia al naturale

- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiai di olio evo + altro per ungere e spennellare

### **Per la “salsa di formaggio”**

- 65 gr di anacardi in ammollo per 6 ore circa e sgocciolate
- 150 gr di tofu
- 240 ml di latte di mandorle, soia , o acqua
- 3 cucchiai scarsi di amido di mais
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di noce moscata
- ½ carota piccola, tritata
- 1 cucchiaio di lievito alimentare
- 1/2 cucchiaino di salsa di soia o tamari
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cipolla, tritata finemente
- ½ cucchiaino d'aglio granulare
- Un pizzico di cumino macinato



## SALSA FORMAGGIOSA AGLI ANACARDI



### **Per l' assemblaggio/guarnizione finale**

- 2 cucchiaini di latte veg
- olio evo
- 1 cipolla essiccata tritata ( facoltativo io non l'ho messa )
- semi di sesamo ( facoltativo io non li ho messi )
- peperoncino (facoltativo io non l'ho messo )

# 🇧🇪 KHACHAPURI VEGAN: BARCHE DI FOCACCIA GEORGIANA RIPIENA DI CREMA FORMAGGIOSA



## PRONTE DA INFORNARE

### Preparazione

- **Preparazione Impasto:**
- 1. Mescolare le farine, il lievito, lo sciroppo di agave, lo yogurt, e latte di mandorle.



- 2. Aggiungere il sale e l'olio, continuare a impastare per circa 10 minuti fino ad ottenere un impasto morbido e gradevole, metterlo in una ciotola, ungere un po' dall'alto e dai lati, coprire e lasciare lievitare per almeno 2 ore in un luogo caldo fino al raddoppio del volume ( io lasciato lievitare per circa 6 ore, poi avevo tempo ed ho messo impasto in frigo per una notte ,ma se non avete tempo o voglia di aspettare potete omettere questa fase e passare alla fase successiva)

- 3. Dividere l'impasto in palline e far lievitare ancora per circa 30 minuti.

▪ **Preparazione del ripieno:**

- 1. Tritare finemente gli anacardi bagnati in un robot da cucina o in un mini frullatore con 1/4 del latte veg scelto fino a ottenere una consistenza molto liscia.

- 2. Aggiungere agli anacardi il tofu, 3/4 restanti di latte veg, la carota tritata, il lievito alimentare , l'olio, la cipolla tritata , l'aglio granulare , l'amido di mais, il sale , il cumino, la salsa di soia e la noce moscata.

- 3. Mescolare bene fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.

- 4. Trasferire il composto in una piccola casseruola e cuocere un po' mescolando continuamente (in modo che non bruci) fino ad ottenere una consistenza morbida di formaggio.

▪ **Assemblaggio del piatto:**

- 1. Stendete ogni pallina di pasta in un rettangolo sottile (lo spessore qui è importante). Se l'impasto è appiccicoso potete aggiungere un po' di farina per renderlo comodo da lavorare.

- 2. Spalmare il formaggio di anacardi sull'impasto, arrotolare i bordi su entrambi i lati fino a un terzo del rettangolo su ciascun lato e stringere i bordi a forma di barchetta.

- 3. Con 500 gr di farina potrete ricavare due "barche" grandi o 3 medie al cui centro porrete il formaggio

- . **Chiudete i bordi in modo da formare un bel cornicione** (alto almeno 2 cm)
- 4. Aggiungere altro ripieno di formaggio nello spazio creato come risultato della forma che si è formata.
  - 5. spennellare i bordi con olio evo e latte veg e guarnire generosamente con cipolla tritata , cospargere generosamente con semi di sesamo e scaglie di peperoncino a piacere .
  - 6. Cuocete il Khachapuri vegano nel forno preriscaldato statico a 200°C per circa 10/12 minuti ,Terminate la cottura quando i bordi hanno assunto il colore della crosta della pizza dorata.

*Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!*

*Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!*



Viaggi&AssaggiFelici.blog  
Viaggiando con amore  
blog di viaggi e cucina vegana

**ISCRIVITI AL GRUPPO FACEBOOK**

**Viaggi & Assaggi Felici**

**E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!**

*Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :*

alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>

mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici**

[facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog](https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)

seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici/blog>