מאפה יווני מפנק ללא גלוטן/ ניצן לוינסון שדה

רכיבים:

לבצק:

500 גרם מולינו כחול (1 שקית)

100גרם חמאה מומסת

גביע שמנת חמוצה

2ביצים

2כפיות מלח

60 גרם מים קרים

למלית:

גבינת טוב טעם שלמה

150גרם בולגרית (לא מעודנת)

200גרם מוצרלה מגורדת

250גרם תרד

תבלינים לפי הטעם

70גרם חמאה מומסת למריחה בין השכבות

הוראות הכנה:

את כל חומרי הבצק מכניסים למיקסר עם וו גיטרה ומערבבים עד לקבלת בצק רק ולא דביק - (לא לדאוג שהוא טיפה מתפרק) מעבירים למשטח וממשיכים ללוש בידיים עד לאיחוד.

עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לחצי שעה.

מוציאים את הבצק מהמקרר, מרדדים ומורחים שכבה של חמאה מומסת. מקפלים ל-3 כמו מעטפה, מרדדים שוב, מורחים חמאה ומקפלים. חוזרים על פעולה זו 4 פעמים, כשבפעם האחרונה מקפלים את הבצק, עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה.

בזמן הזה מכינים את המילוי-

בסיר או במחבת מטגנים את התרד עד שהוא מצטמצם ומעירים לצינון.

מערבבים בקערה את הגבינות, קוצצים את התרד ומוסיפים לתערובת.

מוציאים את הבצק מקירור ומחלקים ל-2 חתיכות. מרדדים כל חתיכה בין שני ניירות אפייה, מורחים את המלית ומגלגלים לרולדה.

מעבירים לתבנית עם נייר אפייה, מורחים בביצה ומפזרים שומשום.

אופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות, למשך 30-40 דקות עד להשחמה (גם בתחתית).

מוציאים מהתנור, חותכים ונהנים!

בתיאבון!

טל': 08-6442224 • פקס: 08-6443334 • מייל: merkazafiya@gmail.com • התבואה 2, מושב כוכב מיכאל