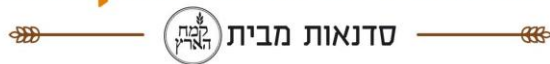


מתחם טחנת הקמח



קיש ירקות קלויים ללא גלוטן - מולינו ירוק

2 יחידות גדולות

רכיבים לבצק:

300גרם תערובת "מולינו" רב תכליתית (אריזה ירוקה)

120גר' חמאה קרה חתוכה לקוביות

חצי כפית מלח

חצי כוס שמנת חמוצה

חצי כוס מים קרים

למילוי:

150גר' גבינת ריקוטה או שמנת חמוצה

150גר' גבינה בולגרית/פטה

100גר' גבינה קשה מגוררת (מוצרלה/צהובה/גאודה/פרמזן וכו')

כוס וחצי ירק קלוי לבחירתכם- אנחנו בחרנו קישואים (יעבוד מעולה גם עם פלפלים, חצילים וכו').

מלח, פלפל, אגוז מוסקט- לפי הטעם

הוראות הכנה:

בקערת מיקסר עם וו גיטרה או במעבד מזון שמים את הקמח, החמאה והמלח ומעבדים עד לקבלת תערובת פירורית.

מוסיפים את השמנת החמוצה והמים הקרים ולשים עד קבלת בצק. במידת הצורך ואם הבצק לא מתחבר ניתן להוסיף עוד כמה כפות של מים קרים.

מוציאים את הבצק למשטח עבודה, מחלקים לשתי חתיכות שוות, עוטפים בניילון נצמד ומכניסים לקירור 30-60 דקות רק עד להתייצבות.

על נייר אפייה מרדדים את הבצק לעיגול בקוטר של כ- 20 ס"מ.

מערבבים את כל הגבינות ומורחים חצי מהתערובת על הקיש. מפזרים את הקישואים הקלויים ומזלפים שמן זית.

אופים בתנור שחומם מראש ל- 180 מעלות 40-50 דקות עד להשחמה.

***זמן האפייה עשוי להשתנות בין התנורים השונים**

בתיאבון!