

מאפה שבלול ממולא בתרד ופטריות



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/2 2/1 כף מלח
- 1/2 2/1 כף סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- 1/4 4/1 כוסות מים פושרים
- ביצה
- כף שומשום
- כף קצח
- בצל
- חבילה פטריות שמפיניון פרוסות
- תפוח אדמה בינוני ומבושל
- קורט פלפל שחור
- חבילה תרד
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- ביצה
- שיני שום כתושות
- קורט מלח

הכנה

1. הכנת מלית הפטריות: קוצצים דק את הבצלים. מוסיפים למחבת עם שמן, ומטגנים עד הזהבה.
2. מוסיפים למחבת את פרוסות הפטריות ותפוח האדמה המעוך. מתבלים במלח ובפלפל שחור גרוס.
3. הכנת מלית התרד: לשטוף את התרד ולקצוץ אותו. להוסיף את התרד הקצוץ לסיר עם מים רותחים. לבשל במשך כ- 5 דקות. להוריד את הסיר מהכיריים ולסנן את המים. לסחוט את התרד.
4. להכניס לקערה את התרד, הביצה, השום הכתוש והגבינות. לתבל במלח ופלפל שחור. לערבב היטב.
5. הכנת הבצק: מוסיפים לקערת מערבול מזון את מרכיבי הבצק. לשים במערבל עם וו לישה במשך כ- 7 דקות. כשהבצק אחיד ונוח, משמנים אותו, ומעבירים לקערה.
6. מכסים במגבת להתפחה מלאה במשך כ-60 דקות
7. כשהבצק תפח, מחלקים אותו ל- 2 חלקים. לשים כל חלק ויוצרים כדור. מניחים את הכדורים מכוסים במשך כעשר דקות.
8. על משטח עבודה מקומח, מרדדים כדור בצק אחד לעובי של כחצי סנטימטר. קורצים עיגולים עם ספל. ממלאים במלית הפטריות ומקפלים לחצי. כך עושים עם כדור הבצק השני. ממלאים במלית התרד.
9. אופן ההרכבה: משמנים תבנית אפייה. מניחים את הצק הממולא בפטריות מסביב למסגרת התבנית. בחלק הפנימי של התבנית מניחים את הבצק הממולא בתרד. כך מתקבל שבלול שממלא את התבנית.
10. מורחים את הבצק בביצה טרופה. מפזרים קצח ושומשום.
11. מכניסים את התבנית לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של כ- 200 מעלות, עד הזהבה.

60 דקות

4 servings 4

