

קיש בטטה



רכיבים

- כוסות קמח לבן מנופה
- גרם חמאה קרה מאד חתוכה לקוביות קטנות
- חלמון
- כפות מים קרים מהמקרר
- כפית מלח גס
- גלגל גבינת פקורינו
- בטטה בינוניות
- כפית תימין
- 1/4 4/1 זר בזיליקום
- גרם גבינת קשקבל מגוררת
- מיכל שמנת מתוקה
- ביצה
- כפית מלח גס
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. מעבדים (רצוי במעבד מזון) את הבצק עד שמתאחד ולא יותר. יוצרים כדור שטוח, עוטפים בניילון ומקררים לפחות חצי שעה.
2. משמנים תבנית פאי מס 24' (רצוי עם תחתית מתפרקת) בחמאה, מרדדים את הבצק ומסדרים על התבנית.
3. שמים את התבנית עם הבצק במקפיא ובינתיים מכינים את המלית:
4. את הבטטות מבשלים מראש עד שתהיינה רכות במקצת (לא יותר מדי זמן). קולפים, מקררים ופורסים.
5. חותכים את גליל הגבינה לפרוסות ומניחים על הבצק הקר.
6. מניחים את הבטטות הפרוסות על הגבינה, ממליחים ומפלפלים.
7. קורעים את הבזיליקום ומפזרים על הבטטות.
8. מכסים בגבינת קשקבל מגוררת.
9. מערבבים שמנת מתוקה עם שתי ביצים ומתבלים בעלעלי טימין, מלח וטיפת פלפל שחור. שופכים בזהירות על פני המלית.
10. אופים בחום בינוני עד להתיצבות הקיש, בערך 35-40 דק'.

80 דקות

8 servings 8