

מאפה חצילים ומוצרלה



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוסות מים לא רותחים
- 1/2 2/1 כף מלח
- פרוסות גבינת מוצרלה
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגורדת
- חציל גדולים
- 1/2 2/1 כוס עגבניות מיובשות
- גבעולים בזליקום

הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הבצק, למעט המלח (קמח שמרים, שמן, סוכר והמים החמימים) במיקסר ולשים כעשר דקות.
2. מוסיפים את המלח ולשים עוד 2 דק'.
3. משהים להתפחה מכוסה במקום חמים, עד שהבצק מכפיל את נפחו.
4. את החצילים פורסים לפרוסות ומטגנים.
5. לאחר ההתפחה, מחלקים את הבצק לשני חלקים.
6. מרדדים כל חלק לעיגול על משטח מקומח, ושמים בתוך תבנית פאי.
7. עורמים שכבת חצילים, מעל שכבת מוצרלה, ומעל בזליקום ועגבניות מיובשות.
8. מסדרים שוב מעל שכבה נוספת כזו.
9. מפזרים מעל הכל פתיתי פרמזן.
10. אופים בחום של 180 מעלות כ-40 דקות. בתיאבון!

70 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕