

פשטידת בצק שמרים ופרמזן



רכיבים

- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 2/1 1/2 כוס מים חמימים
- ביצה
- כוס שמן קנולה
- כוס חלב
- כפית מלח
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- טיפה חמאה לשימון התבנית

הכנה

1. מכניסים לקערת מערבל את קמח השמרים והמים החמים עד שנוצר בצק שממש ניתק מהדפנות.
2. מכסים את הקערה במגבת מטבח, ומניחים במקום מוצל למשך שעה וחצי.
3. מחזירים את הקערה למתקן הערבול. מערבבים באיטיות ומוסיפים ביצים, שמן, חלב, מלח ופרמזן. מערבבים היטב עד שמתקבלת מסה הומוגנית.
4. משמנים בחמאה את התבנית ובוזקים קמח. מנערים היטב. יוצקים לתבנית את הבצק (הרך).
5. מכסים את התבנית במגבת וממתינים כשעה.
6. מכניסים לתנור שחומם ל-180 מעלות לאפייה של 45 דקות. בתיאבון!

65 דקות 🕒

4 servings 4 🍴