

קלצונה חצילים ועגבניות מיובשות



רכיבים

- גרם קמח שמרים לפיצה 1 קג אסם
- כפית סוכר לבן
- כף מלח
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- כוס מים פושרים
- כפות שמן זית
- בצל קצוץ דק
- פנים של חציל קלוף וחתוך לקוביות בגודל 1.5 ס"מ
- שיני שום כתוש כתושות
- 1/2 2/1 כוס עגבניות מיובשות קצוצות
- גרם גבינת קשקבל מגוררת
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
- כפית אורגנו יבש
- כפית רוזמרין קצוצים דק (לא חובה)
- קורט פלפל שחור
- כפות שמן זית להברשה

הכנה

1. מכינים את הבצק ומתפיחים: שמים קמח, סוכר ומלח בקערת מיקסר עם וו לישה, ומערבבים. יוצקים שמן ומים בהדרגה תוך כדי לישה, ולשים 10 דקות, עד לקבלת בצק חלק ורך.
2. מעבירים את הבצק לקערה משומנת, יוצקים מעל מעט שמן ומגלגלים אותו כך שיצופה היטב. מכסים ומתפיחים 120 דקות, עד להכפלת הנפח.
3. הכנת המלית: מחממים מחבת גדולה עם שמן זית, ומטגנים בצל להזהבה. מוסיפים קוביות חציל ומטגנים תוך כדי ערבוב, עד שהחציל מתרכך ומאבד מנפחו והתערובת כולה משחימה מעט. מעבירים לקערה, מערבבים ומצננים מעט. מוסיפים לקערה את שאר חומרי המלית ומערבבים.
4. ממלאים, מעצבים ואופים: מחממים תנור ל-225 מעלות, ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
5. מחלקים את הבצק על משטח מקומח ל-8 חלקים. מרדדים כל חלק לעיגול בקוטר 20 ס"מ ועובי חצי ס"מ. מניחים 2-3 כפות מהמלית על גבי מחצית מהבצק, מקפלים וסוגרים במחצית השנייה. מהדקים היטב את קצות הבצק.
6. מעבירים את הקלצונה הממולאים לתבנית, סוגרים היטב, ומהדקים את הקצוות בעזרת מזלג. מברישים במעט שמן זית.
7. אופים כ-15 דקות עד שהקלצונה מזהיבים. מוציאים ומברישים שוב במעט שמן זית.
8. הקלצונה במיטבם כשהם טריים וחמימים, אך אפשר גם להקפיא אותם כשהם עטופים היטב, להפשיר ולחמם בתנור חם לפני ההגשה. בתיאבון!

180 דקות

8 servings 8