

לחמניות גבינה במילוי פלפלים קלויים



רכיבים

- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- מיליליטר חלב
- מיליליטר שמן זית
- גרם מלח
- גרם פלפלים קלויים על האש
- גרם חמאה
- מיליליטר שמן זית
- לפי הטעם מלח
- ענפי רוזמרין

הכנה

1. בקערת המיקסר מערבבים קמח עם שמרים וגבינת פרמזן.
2. מוסיפים בהדרגה חלב ושמן זית לסירוגין תוך כדי פעולת לישה.
3. מוסיפים מלח מרגע שנאסף כדור בצק מסביב לוו הלישה ולשים 10 דקות נוספות.
4. מוציאים למשטח עבודה ואוספים לכדור.
5. מורחים שמן זית על כדור הבצק ודפנות הקערה, מניחים לתפיחה ומכסים בניילון נצמד. מתפיחים עד הכפלת הנפח.
6. לשים מעט את הבצק להוצאת האוויר ומחזירים לקערה לתפיחה נוספת, עד הכפלת הנפח.
7. מחלקים את הבצק ל-15 כדורים, פותחים עם היד כל כדור ליצירת פיתה קטנה וממלאים בכפית מסלט הפלפלים.
8. סוגרים את הבצק ויוצרים כדור. ממשיכים כך עם כל הכדורים.
9. מתפיחים עד שהכדורים כמעט מכפילים את נפחם.
10. מחממים יחד את חומרי הזיגוג ומזגגים את הלחמניות בעזרת מברשת.
11. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 190 מעלות, כ-20-18 דקות.

90 דקות

15 servings 15