

פס שמרים במילוי כרישה וגבינות



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- ביצה
- כפות סוכר לבן
- גרם חמאה
- מיליליטר חלב
- 1/2 2/1 כפית מלח
- גביעים גבינת קוטג' 9%
- גרם גבינת קשקבל מגורדת
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגורדת
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כרישה
- לפי הטעם שמן קנולה לטיגון
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. ממסים חמאה ומצננים.
2. שמים את כל חומרי הבצק והחמאה הצוננת, מלבד המלח, בקערת המיקסר.
3. מעבדים עם וו לישה כ-10 דקות עד שמתקבל בצק רך ומבריק.
4. מוסיפים את המלח ומערבלים דקה נוספת.
5. מפזרים על הבצק קורט קמח כדי שלא יידבק לשקית בשעת ההתפחה ומכסים את קערת המיקסר בניילון נצמד. מניחים להתפחה במשך כ-60 דקות במקרר.
6. מערבבים את הגבינות והביצים עד לקבלת מלית אחידה.
7. פורסים את הכרשות לפרוסות דקות ומטגנים במחבת עם שש כפות שמן חמניות להזהבה. מסירים מהאש ומצננים. מוסיפים את הכרשה למלית הגבינות ומערבבים היטב.
8. מחלקים את הבצק שתפח לשלושה חלקים.
9. מרדדים כל חלק למלבן דק.
10. שמים על כל מלבן שליש מהמלית. מגלגלים לפס ברוחב שמונה ס"מ (משאירים שני ס"מ מכל צד ללא מלית).
11. מניחים כל פס שמרים בתבנית אינגליש קייק.
12. מעבירים לאפייה בתנור שחומם מראש לחום 160 מעלות.
13. פס השמרים מוכן כשצבעו שחום.

120 דקות

24 servings 24