

טוטש



רכיבים

- קילוגרם תפוח אדמה
- כוסות קמח לבן מנופה
- גרם שמרים יבשים
- כפית סוכר לבן
- ביצה מספר 2
- בצל קצוץ דק מאוד (או מגורר בפומפייה דקה)
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כפיות מלח
- קורט פלפל שחור

הכנה

1. מתאים לתבנית פיירקס או תבנית בעלת שוליים גבוהים - 30 ס"מ. מומלץ להשתמש בפיירקס.
2. מגרדים את תפוחי האדמה על פומפייה דקה או מרסקים במעבד מזון (אך יש להיזהר לא לעבד יותר מדי כדי לא לקבל רסק).
3. שמים את תערובת התפו"א במסננת לניקוז הנוזלים.
4. שמים את הקמח בקערה גדולה ומייצרים בתוכו בור.
5. מערבבים את השמרים עם הסוכר ומעט מים פושרים ושמים בבור. מערבבים עם מעט מהקמח ומשאירים לתפוח כ-10 דקות.
6. מוסיפים את תפוח האדמה המנוקז מנוזלים ואת שאר המוצרים, ומערבבים היטב.
7. מכסים את הקערה במגבת ומשאירים לתפוח כ-80 דקות.
8. מחממים מראש תנור ל-200 מעלות.
9. שמים 2-3 כפות שמן בתבנית ומכניסים לתנור חם עד שהשמן מתחמם, ואז שמים את הבצק בתבנית/יות (להדק עם הידיים).
10. ואופים בתנור כ-70 דקות, או עד שהפשטידה מקבלת גוון חום כהה.

8 servings 8