

בורקס גבינה ופטירות מבצק שמרים



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם לבצק
- כפות סוכר לבן לבצק
- גרם חמאה לבצק
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים לבצק
- כף מלח לבצק
- סלסילה פטריות שמפיניון קטנה
- גביעים גבינת קוטג'
- גרם גבינת קשקבל מגורדת
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגורדת
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כף מים
- לפי הטעם שומשום

הכנה

1. ממיסים חמאה ומצננים. שמים את כל חומרי הבצק והחמאה הצוננת מלבד המלח בקערת המיקסר.
2. מעבדים עם וו לישה כ-10 דקות עד שמתקבל בצק רך ומבריק.
3. מוסיפים את המלח ומערבלים דקה נוספת.
4. מפזרים על הבצק קצת קמח כדי שלא יידבק לשקית בשעת ההתפחה, מכסים את קערת המיקסר בניילון נצמד ומניחים להתפחה כשעה במקרר.
5. הכנת המלית: מערבבים את הגבינות והביצים עד לקבלת מלית אחידה.
6. חוצים את הפטריות ופורסים לפרוסות דקות, מקפיצים במחבת עם 6 כפות שמן זית, מתבלים במלח ופלפל שחור ומסירים מהאש לאחר שהנוזלים מתאדים. מניחים בקערה לצינון.
7. הכנת הבורקסים: מחלקים את הבצק שתפח לשלושה חלקים. מרדדים כל חלק למלבן דק. חותכים את המלבן לריבועים של 10 ס"מ.
8. מניחים כפית גדושה של מלית במרכז כל ריבוע וחצי כפית מהפטריות, וסוגרים לצורת משולש. מקפלים את הקצוות זה על זה ומהדקים היטב.
9. מניחים בתבנית אפייה משומנת להתפחה חלקית במרחקים של כ- 3 ס"מ זה מזה. מערבבים חלמון ומים, מברישים את הבורקסים התפוחים,
10. מפזרים שומשום מעל ומעבירים לאפייה בתנור שחומם מראש לחום 170 מעלות. הבורקסים מוכנים כשצבעם מזהיב. מצננים ומגישים.

120 דקות

8 servings 8