



רכיבים

- גרם חמאה
- כפות שמן קנולה
- בצל פרוסים דק לטבעות
- כפות קמח לבן
- כפות תימין
- כוס יין לבן לא חצי יבש!
- כוסות ציר עוף
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור טחון טרי
- 1/4 4/1 כפית אגוז מוסקט
- כפות גבינת אמנטל ו/או מוצרלה מגוררת
- כפיות גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- גרם שמרים יבשים
- מיליליטר מים
- כפיות סוכר לבן
- 1/2 2/1 קילוגרם קמח לבן
- כפית מלח
- כפיות תימין קצוץ
- מיליליטר שמן זית
- כפית מלח
- קורט תימין טרי

הכנה

1. מכינים את המרק: בסיר בינוני ממיסים את החמאה והשמן, מוסיפים את הבצל ומטגנים עד שיזהיב, מדי פעם בוחשים כדי שהבצל לא ייחרך. מוסיפים את הקמח והטימין ובוחשים עד שהוא ניספג בבצל, מוסיפים את היין ומבשלים עד שהוא מתאדה.
2. מוסיפים את הציר, מתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט ומביאים לרתיחה. מבשלים על להבה נמוכה 45 דקות, בוחשים מדי פעם.
3. מכינים את בצק הכיסוי: ממיסים את השמרים במים עם סוכר. בקערה מערבבים את הקמח עם מלח וטימין. מוסיפים את תערובת השמרים ושמן הזית. לשים עד לקבלת בצק אחיד. מתפיחים כ-60 דקות.
4. קורצים מהבצק כדורים ומרדדים כל כדור לפיתה דקה, שקוטרה קצת יותר גדול מקוטר קערית ההגשה.
5. סמוך להגשה: מחממים תנור ל-200 מעלות. יוצקים את המרק לקעריות עד לשני שליש מגובה קערית ההגשה, מוסיפים שתי כפות גבינת מוסיפים למרק אמנטל (או מוצרלה) ושתי כפיות גבינת פרמזן. מרטיבים את דפנות הקערה ומדביקים את הבצק על השוליים. מברישים את ה"פיתה" בשמן זית, בוזקים מלח גס, ומפזרים טימין לפי הטעם. מכניסים לתנור ואופים עד שהבצק אפוי.

110 דקות

8 servings 8