

בורקס שמרים במילוי פסטו וגבינת קשקבל



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)
 - גרם גבינת קשקבל (למלית)
 - זר בזיליקום טרי (למלית)
 - שיני שום (למלית)
 - 1/3 3/1 כוס חלמון+חלבון (במקרה הצורך) (למלית)
 - לפי הטעם מלח (למלית)
 - חלמון+חלבון (במקרה הצורך) (לציפוי)
 - כף מים (לציפוי)
 - לפי הטעם פלפל שחור
1. הכנת הבצק:
 2. ממיסים חמאה ומצננים.
 3. מניחים את כל חומרי הבצק והחמאה הצוננת, מלבד המלח, בקערת המיקסר.
 4. מעבדים עם וו לישה כעשר דקות, עד שמתקבל בצק רך ומבריק.
 5. מוסיפים את המלח ומערבלים דקה נוספת.
 6. מפזרים על הבצק מעט קמח, מכסים את קערת המיקסר בניילון נצמד, ומניחים להתפחה כשעה במקרר.
 7. הכנת המלית:
 8. קוצצים במעבד מזון את עלי הבזיליקום ושיני השום.
 9. מוסיפים שמן זית, מלח ופלפל ומעבדים עד לקבלת ממרח פסטו.
 10. חותכים את גבינת הקשקבל לקוביות קטנות ומניחים בקערה נפרדת.
 11. הכנת הבורקסים:
 12. מחלקים את הבצק שתפח לשלושה חלקים.
 13. מרדדים כל חלק למלבן דק. חותכים את המלבן לריבועים של 10 ס"מ.
 14. מניחים חצי כפית פסטו במרכז כל ריבוע ו-2-3 קוביות גבינה מעל, וסוגרים לצורת משולש. מקפלים את הקצוות זה על זה ומהדקים היטב. מניחים בתבנית אפיייה משומנת להתפחה חלקית, במרחקים של כ-3 ס"מ זה מזה.
 15. מערבבים חלמון ומים, מברישים את הבורקסים התפוחים ומעבירים לאפיייה בתנור שחומם מראש לחום 170 מעלות.
 16. הבורקסים מוכנים כשצבעם מזהיב.
 17. מצננים ומגישים.

180 דקות

6 servings 6