

מאפה אסאדו מפורק כשר לפסח



רכיבים

הכנה

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח כשר לפסח
 - כף אבקת מרק בצל כשר לפסח
 - חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
 - כפית מלח
 - גרם מחמאה או מרגרינה רכה חתוכה לקוביות
 - כפות מים מוסיפים רק במידה והבצק מרגיש יבש
 - קילוגרם בשר (בשר חזה או בשר צלעות)
 - כפות שמן קנולה
 - בצל קצוץ
 - שיני שום כתוש קצוצות
 - סלסילה פטריות חורש או כל סוג אחר של פטריות
 - כפית בהרט
 - כף רסק עגבניות
 - 1/2 2/1 כוס יין אדום
 - גבעולים תימין מופרדים לעלים
 - ביצה טרופה
 - כפות שומשום
1. מחממים תנור לחום של 150 מעלות. חותכים את הבשר לקוביות ושמים אותו בסיר או תבנית שיכולים להיכנס לתנור.
 2. אוטמים בעזרת מכסה מתאים או בעזרת נייר אפייה ורדיד אלומיניום ומכניסים לתנור ל-3-4 שעות, או עד שהבשר נהיה רך מאוד ומתפרק.
 3. מקררים מעט את הבשר ומפרקים אותו.
 4. מחממים שמן במחבת ומטגנים את הבצל להזהבה.
 5. מוסיפים את השום, פטריות, מעט מלח, אבקת תיבול, תבלינים, רסק עגבניות, יין והתימין, מערבבים ומביאים לרתיחה.
 6. מוסיפים את הבשר המפורק, מערבבים ומבשלים תוך כדי ערבוב עוד מספר דקות, עד שהיין מצטמצם.
 7. מכבים את האש ומקררים.
 8. להכנת הבצק - בקערת מיקסר עם וו גיטרה שמים את כל מרכיבי הבצק, עד להתגבשות כדור בצק. מחלקים את הבצק לשניים.
 9. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
 10. משמנים את התבנית.
 11. מחלקים את הבצק ל-2 חלקים - אחד מהם מעט גדול יותר.
 12. מרדדים את הבצק הגדול יותר כך שיתאים לרפד את תחתית והשוליים של התבנית.
 13. בעזרת מזלג מחוררים את התחתית ומקפויים כרבע שעה.
 14. יוצקים את הבשר המקורר לתבנית.
 15. מרדדים את המחצית השנייה של הבצק על נייר אפייה מקומח מעט, מניחים את הבצק המרודד מעל המלית ומהדקים בדפנות.
 16. מברישים את הפאי בביצה טרופה ומפזרים שומשום.
 17. אופים כ-35 דקות או עד שהפאי מזהיב ואפוי.

