

גאלט גבינות ופטריות



רכיבים

- חבילה בצק עלים מצונן מופשרת
- צנצנת פרפקטו רוטב פטריות ובצלים
- סלסילה פטריות חורש שימאג'י
- ענפי תימין
- בצל סגול פרוס לחצאי טבעות
- כפית מלח
- גרם גבינת ריקוטה (אופציה טבעונית - גבינה למריחה טבעונית)
- כפית פלפל שחור גרוס
- גרם גבינת גאודה מגוררת (אופציה טבעונית - גאודה טבעונית)
- ביצה רק החלמון, טרוף
- כף חלב (לאופציה טבעונית - 1 כפית סילאן טרו עם כף משקה טבעוני)

הכנה

1. מערבבים בקערה את רוטב הפטריות בצלים עם גבינת הריקוטה והגאודה.
2. פורסים את בצק העלים וחותכים לצורה עגולה וגדולה ככל האפשר.
3. שמים במרכז את המלית ומעל את פטריות השימאג'י ואת הבצל.
4. מקפלים מסביב, ולא עד המרכז, רק ליצירת שוליים.
5. מערבבים 1 חלמון ביצה טרוף עם 1 כף חלב (ניתן לטבען בכפית סילאן טרו, עם כף משקה טבעוני).
6. מברישים ומפזרים מעל המאפה ענפי תימין.
7. אופים בתנור שחומם מראש ל- 35 דקות ב-180 מעלות עד להשחמה.
8. * לתוצאה טובה יותר מומלץ להוציא את הבצק מהמקרר כ-10 דקות לפני הכנת המאפה. מתאים לאפייה בתנור בלבד. יש לוודא אפייה מלאה לפני האכילה.

45 דקות

6 6