בישולים

בשר מפורק ברוטב ברביקיו בבאן

רכיבים

- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- קילוגרם בשר בקר אונטריב חתוך לקוביות
- 1/2 2/1 קילוגרם בצל פרוס
- 1/2 2/1 כוס רוטב ברביקיו 290 מ"ל
- כוסות מים רותחים
- גרם קמח
- גרם אבקת אפייה
- גרם שמרים יבשים
- גרם סוכר לבן
- כף חומץ לבן
- כפית מלח
- כף שמן קנולה (אני משתמש בקיטואויל אבל כל שמן צמחי זה אחלה)
- מיליליטר מים פושרים
- 1/2 2/1 כוס מיונז
- 1/2 2/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל

הכנה

1. לבשר: בסיר סוטאז' רחב יוצקים שמן זית וצורבים את הבשר. מוסיפים בצלים ומטגנים במשך חמש דקות. מוסיפים רוטב ברביקיו, מלח ופלפל שחור גרוס ומים רותחים. מביאים לרתיחה ומנמיכים להבה. מכסים את הסיר ומבשלים 3 שעות ועד שהבשר רך לחלוטין. כשהבשר רך מסננים מהנוזל ומפוררים את הבשר בידיים. את הבצלים קוצצים הכי דק ומוסיפים לבשר. את הנוזל שנשאר אפשר להעלות על הגז ולצמצם עד לדרגת סירופ ולצקת על הבשר. כשיש בשר מפורק מוסיפים עוד 1/4 כוס רוטב ברביקיו ומערבבים היטב.
2. לבאן: בקערת מיקסר מערבבים את הקמח, אבקת אפייה, שמרים, סוכר, חומץ, מלח, שמן ומים, עם וו לישה. מרגע שהמצרכים מתאחדים לבצק לשים עוד 10 דקות במהירות איטית. מוציאים את הבצק מקערת המיקסר. לשים שתי דקות ידנית ומעבירים לקערה משומנת להתפחה של שעה. לאחר שעה מוציאים את האוויר מהבצק ומחלקים לכדורים במשקל 50 גרם (כדור פינג פונג). אפשר לאדות את הכדורים לקבלת לחמנייה עגולה וניתן לרדד את הבצק בעזרת מערוך ואז לקפל אותו כמו פאקמן (תראו הדגמה בסרטון) לקבלת לחמניות כיס. מניחים נייר אפייה בתחתית הלחמנייה ובמרכזה ואז מקפלים את הבצק. בסיר אידוי ממלאים מים ומביאים לרתיחה. מניחים על רשת האידוי את הלחמניות ומאדים 8 דקות בחום לא גבוה, זה קריטי לצבע של הלחמנייה. חום גבוה מדי יצבע את הלחמניות בחום מעצבן:)
3. לממרח: מערבבים מיונז ורוטב צ'ילי.
4. הרכבה: לוקחים לחמנייה ומורחים בתוך מיונז צ'ילי. מניחים עלה חסה (לא חובה) ועליו את הבשר הרך, החם והכה טעים. סוגרים את הלחמנייה ונותנים ביס של העולמות.

60 דקות

6 6