



אם אלה! פרוצור אלים



קיש מנגולד



המרכיבים:

לבצק:

200 גרי קמח

100 גרי חמאת טרה קרה חתוכה לקוביות קטנות

30 מ"ל מים קרים

קורט מלח

ביצה אחת

מעט אורגנו יבש או טרי

לרויאל (בלילה):

חבילה אחת שמנת מתוקה של טרה (250 מ"ל)

2 ביצים (עדיף ☒)

מלח, פלפל

קורט אגוז מוסקט

*מערבבים היטב את כל המרכיבים.

למילוי:

10-12 פרוסות בעובי של כחצי ס"מ של גבינת מה-

עז.

חבילה אחת של מנגולד שטופה וקצוצה (מומלץ

לקטום את הגבעול הלבן ולקצוץ בנפרד מהעלה

עצמו)

בצל גדול קצוץ לרצועות דקות

2 שיני שום קצוצות לפרוסות דקות

מלח ופלפל

מעט שמן זית לטיגון

אופן הכנה:

אופן הכנת הבצק:

במעבד מזון שמים את הקמח המלח ועשבי התבלין. מטמיעים את החמאה בקמח תוך כדי עיבוד ב"פולסים" כל פעם שליש מכמות החמאה. מוסיפים את הביצה והמים ומעבדים ב"פולסים" עד לקבלת בצק אחיד (עדיף ללוש את הבצק כמה שפחות).

משטחים את הבצק בעזרת היד עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעתיים. מרדדים את הבצק לעובי של כ 3 מ"מ ומסדרים בתבנית קיש.

אופן הכנת המנגולד:

במחבת מטגנים היטב את הבצל ומתבלים במלח פלפל. מוסיפים את הגבעול של המנגולד ומטגנים לריכוך. מוסיפים את העלים ומטגנים עד לצמצום נוזלים. מתקנים טעמים.

בניית הקיש:

מסדרים נייר אפייה בתבנית הקיש מעל הבצק מוסיפים "משקולת" (קטניות או משהו בסגנון) ועושים "אפייה עיוורת ב-180 מעלות לכ-12 דק". מוציאים מהתנור, מורידים את נייר האפייה, מסדרים שכבה יפה של תבשיל המנגולד ומעל פרוסות גבינת מה-עז. בוזקים את הרואיל עד לאמצע גובה פרוסות הגבינה.

אופים ב-180 מעלות עד להזהבה.

בתיאבון!