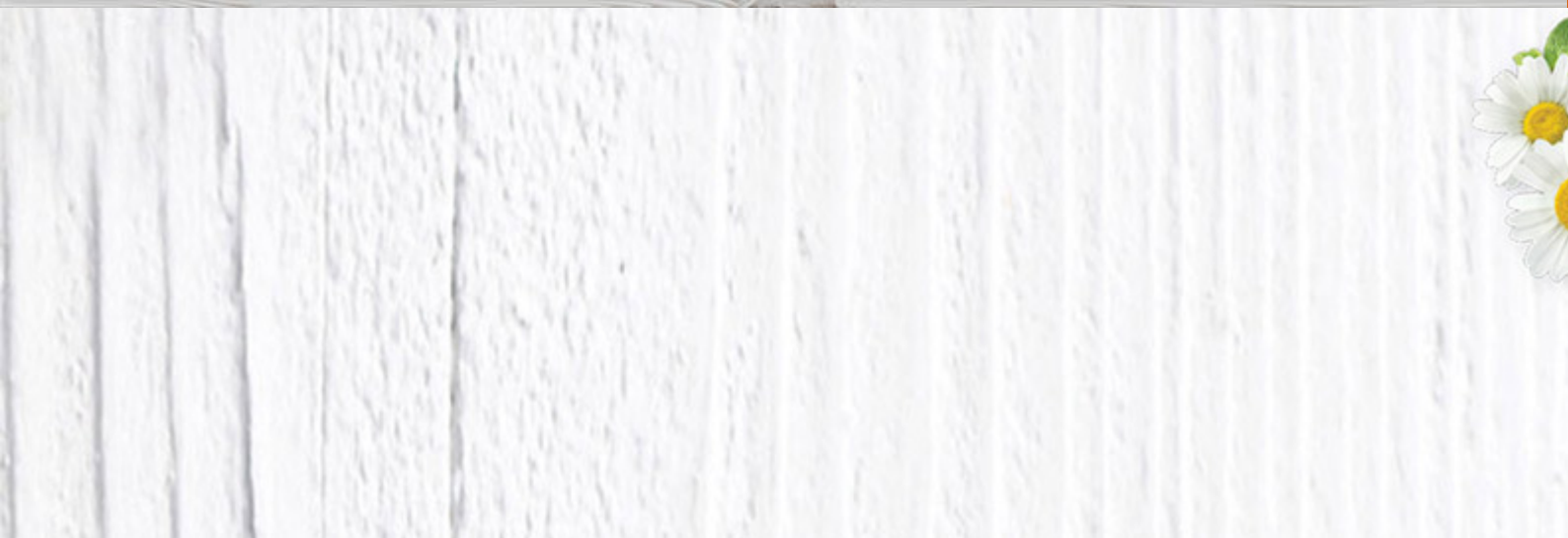


שבועות שמחו!  
טרה  
ללא חומרים משמרים



# מאפה שמרים מלוח במילוי גבינות



# המרכיבים:

3 כוסות קמח  
כף שמרים יבשים  
כף סוכר  
2 ביצים  
רבע כוס חלב טרה  
100 גרם חמאה טרה  
250 גרם גבינת טוב טעם טרה  
4 פרוסות גבינה מלוחה מעודנת של משק צוריאל  
גביע שמנת חמוצה 15% טרה  
כוס גבינה צהובה מגורדת נעם  
כף פסטו בזיליקום  
3 עלים בצל ירוק קצוץ  
5 עגבניות שרי חצויות  
צילי גרוס (לאוהבי הפיקנטי)  
פטרודזיליה קצוצה/שומשום  
מלח

## אופן הכנה:

בקערת המיקסר נשים 3 כוסות קמח, כף שמרים יבשים, כף סוכר – ונערבב.  
נוסיף 2 ביצים ורבע כוס חלב ונלוש 3 דקות.  
נוסיף 100 גרם חמאה בטמפרטורת חדר חתוכה לקוביות וכפית מלח ונלוש 10 דקות עד שהבצק חלק ומבריק ודבוק לקרקעית. הוא יראה דביק אבל הוא

ר.ר.

נרים אותו מהקערה ונעטוף אותו בניילון נצמד ונכניס למקרר לשעתיים או יותר עד לילה. המקרר יעשה לו

פלאים ☒

בקערה נשים גבינת טוב טעם, 4 פרוסות של גבינה מלוחה, גביע שמנת חמוצה, כוס גבינה צהובה מגורדת, כף פסטו בזיליקום, 3 עלים בצל ירוק קצוץ, 5 עגבניות שרי חצויות, טיפה מלח וטיפה צילי גרוס לאוהבי הפיקנטי.

נערבב ונכניס למקרר. נוציא את הבצק ונחלק לשני חלקים, חצי אחד נשמור במקרר עד השימוש. נקמח את הבצק ומשטח עבודה ונרדד נמרח חצי מכמות התערובת.

נגלגל לרולדה ונחתוך ממנה שבלולים ונעמיד בתבנית שהפתחים למעלה. אותו דבר עם חלקו השני של הבצק. נכסה ונשאיר למנוחה שעה ורבע. נמרח ביצה, נפזר עוד עגבניות ופטרוזיליה קצוצה או שומשום וגבינה צהובה מגורדת ונכניס לתנור 175 מעלות מדף שני מלמטה עד שמזהיב. ניתן לקרר ולהקפיא.

בתאבון ☒

בתאבון ☒