

עם טרה! שכולו טעים



פיצה רוסטיקה



המרכיבים:

מרכיבים לתבנית פאי בקוטר 26 ס"מ

לבצק

- 2☒ כוסות קמח לבן
- 1 כפית אבקת אפייה
- 1 כפית מלח
- 1 כפית סוכר
- ☒ כוס שמן זית
- 1 ביצה
- 5-8 כפות מים קרים

למלית

- 1 זוקיני, חתוך לאורכו לרבעים
- ☒ ראש כרובית קטנה, מופרד לפרחים גדולים
- ☒ בצל סגול, קלוף וחתוך לשישיות
- 10 ענפי תימין
- 1 ענף רוזמרין, מופרד לעלים וקצוץ דק
- 10 כפות שמן זית
- 250 גרי עלי תרד
- 150 גרי גבינה צהובה מגורדת נעם 28%
- חבילת גבינה טוב טעם 3% טרה
- גרידה מלימון אחד
- קורט אגוז מוסקט
- מלח ים גס ופלפל שחור גרוס

הרכבה

- ☒ כוס סולת
- 1 ביצה טרופה

אופן הכנה:

בצק

1. בקערה שמים את כל החומרים היבשים, מערבבים היטב ומוסיפים את שמן הזית. לשים ידנית לקבלת מרקם פירורי. מוסיפים ביצה ומים צוננים ולשים לקבלת בצק אחיד. מעבירים למשטח מקומח, לשים כ־5 דקות, מכסים ומצננים.

מלית

1. מחממים תנור ל־250 מעלות.
2. משמנים את הירקות במעט שמן זית, ממליחים ומפלפלים, מפזרים מעל את ענפי התימין והרוזמרין הקצוץ. מסדרים במגש מרופד בניר אפייה ואופים בתנור החם במשך כ־15 דקות עד להשחמה קלה. מוציאים ומצננים בטמפרטורת החדר.
3. במקביל, בסיר רחב מחממים מעט שמן זית. מוסיפים את התרד ומבשלים על להבה בינונית במשך כ־20 דקות, עד שהתרד מאבד את כל הנוזלים. מצננים מעט וסוחטים היטב.
4. בקערה מערבבים היטב את הגבינות.
5. קוצצים גס את כל הירקות, כולל התרד, ומוסיפים לקערת הגבינות. מוסיפים גרידת לימון ואגוז מוסקט, ומתבלים לפי הצורך.

הרכבה

1. מחממים תנור ל־180 מעלות.
2. חותכים ☒ מהבצק ומכדררים לכדור. מניחים על משטח מקומח ומרדדים לעלה דק בקוטר של כ־26 ס"מ. מקמחים במעט סולת, מסדרים בתבנית

- משומנת בשמן זית ומחוררים את הבצק במזלג.
3. מסדרים את המילוי על הבצק (שומרים מרחק של כ־2 ס"מ מהדפנות). מרדדים את הבצק הנותר לעלה דק בקוטר של כ־22 ס"מ. מברישים את דופנות הבצק במעט במים ומניחים על המילוי את שלישי הבצק המרודד.
4. מרימים את דופן הבצק התחתון על גבי הבצק העליון ומהדקים לקבלת פאי אטום.
5. מורחים את חלקו העליון של הבצק בביצה טרופה, ובעזרת סכין חדה חורצים 5 שסעים על פני הבצק העליון.
6. אופים בתנור החם במשך כ־40 דקות עד שמשחים מעט. מוציאים מהתנור ומצננים כ־20 דקות. פורסים ומגישים