

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שקודות טעים עם טרה!



מאפה גבינות מלוח



המרכיבים:

למאפה

1 חבילה (600 גר') בצק עלים
(מומלץ על בסיס חמאה) מרודד מופשר

למילוי

1 יחידה (250 גר') גבינת טוב טעם טרה

2 כוסות (200 גר') גבינה צהובה

נעם מגורדת

150 גר' בולגרית 5% משק צוריאל

גליל מה עז (180 גר') משק צוריאל

1 גביע (100 גר') קרם גבינת

שמנת 5% טרה

כוס קמח לבן

1 ביצה

☒ כפית פלפל שחור

להברשה – 1 ביצה טרופה

לזרייה חופן שומשום וקצח

אפשרויות לגיוון

3-4 כפות של ממרח פסטו או ממרח

עגבניות מיובשות או ממרח זיתים

אופן הכנה:

1. מעבירים לקערה את חומרי המילוי ומערבבים עד

קבלת 1 עיסה אחידה. מחלקים את הבצק ל 4-

מלבנים בגודל 15x27 ס"מ. עובדים עם כל מלבן

- בנפרד על נייר אפייה מקומח קלות ואת יתר מלבני
הבצק שומרים בנתיים במקרר.
2. מברישים בביצה את אחת הצלעות המאורכת של
המלבן, 2מורחים על הבצק רבע מהמילוי (משאירים
1 ס"מ ללא מילוי בכל צלע), מקפלים לחצי.
3. בעזרת סכין חדה חותכים את הצלע שסגרנו
ל"שפוצים" 3 בעומק 2 ס"מ וסוגרים את שני פתחי
הגליל הממולא לעגול עם חור באמצע.
4. מברישים את הבצק בביצה וזורים שומשום וקצח.
4מעבירים לתבנית אפיה יחד עם נייר האפייה
ומאחסנים במקרר כשעה-שעתיים.
5. מחממים תנור ל 230- מעלות ואופים 15-20 דקות
עד שפני 5 המאפה ותחתיתו שחומים.