

## מאפה גבינשיין פסטו

\*אפוי בתנור

### רכיבים

- 1 מלאוווח או כל בצק עלים אחר <
- 1/2 חבילת גבינשיין מופשר <
- כף ממרח פסטו - מתכון בהמשך <
- שמן זית או מעט קורנפלוור <
- מבושל עם מים (להידוק ולסגירת המאפה וגם להדבקת שומשום) <
- שומשום, מלח גס או קצח <
- תוספות לבחירתכם: זיתים, פטריות, בצל מטוגן ועוד <



### מתכון לפסטו

טיפ מעדיקא - אם לאחר הכנת הרוטב נותר ממרח פסטו אפשר להקפיא אותו בתבנית שקעים של קרח, ולהשתמש לפי הצורך

- צרור עלי בזיליקום - עלים בלבד, ללא הגבעולים <
- 1 שן שום טרי (או יותר לפי טעמכם) <
- 4 כפות שמן זית <
- 1/2 כפית מלח <

טוחנים את מרכיבי הפסטו ללא המלח בבלנדר מוט/ מעבד מזון, את המלח הוסיפו לאחר הטחינה לפי טעמכם

### הוראות הכנה למאפה

- ❖ מחממים תנור ל-180 מעלות
- ❖ מערבבים בקערה את הגבינשיין המופשר עם ממרח הפסטו. אפשר להוסיף לתערובת זיתים למשל או כל תוספת לבחירתכם
- ❖ מזלפים מעט שמן על נייר אפיה שפרסתם על תבנית מניחים את המלאוווח בתבנית מרופדת בנייר אפיה, וממתנים להתרככותו מספר דקות
- ❖ מורחים את המלית על מחצית מעלה המלאוווח, ומשאירים שוליים לסגירת המאפה
- ❖ מקפלים את המלאוווח לחצי עיגול, ומהדקים בעזרת מזלג
- ❖ בעזרת מברשת סילקון מורחים על נקודת החיבור בשוליים שמן זית או קורנפלוור שנמהל במים מבושלים עד להתמצקות הנוזלים
- ❖ מפזרים שומשום, קצח או מלח גס
- ❖ אופים בתנור עד להשחמה כ-25 דקות ונהנים מכל ביס! זהירות, זה חם - תעשו פו 😊