

מאפה גבינשיין פסטו

אפוי בתנור

רכיבים

- < 1 מלאוווח או כל בצק עלים אחר
- < כף גדושה גבינשיין
- < 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 😊