

גביניות מלוחות

המצרכים:

ביצה

גביע (200 גרם) יוגורט תנובה טבעי 3%
3 ו-½ כוסות בתוספת 1 כף (500 גרם) קמח
1 ו-½ כפיות מלח
1 ו-½ כפיות אבקת אפייה

למלית:

גביע (500 גרם) מלית למאפים השף הלבן
ביצה

1/2 שקית (100 גרם) פתיתי גאודה "COLLECTION"
1/4 כוס עשבי תיבול (טימין, רוזמרין, בזיליקום, פטרוזיליה, שמיר, בצל ירוק) קצוצים
מלח, פלפל שחור
25 (250 גרם) עגבניות שרי פרוסות
כף עלי בזיליקום קצוצים גס

להברשה:

ביצה טרופה

לזרייה:

1/4 שקית (50 גרם) פתיתי גאודה "collection"
לבצק:
חבילת בצק שמרים עלים, מעדנות, מעדנות
או הכנת בצק שמרים:
1/2 כוס (120 מ"ל) חלב תנובה 3% חמים
2 כפיות שמרים יבשים או 30 גרם שמרים טריים
2 כפות סוכר

הוראות הכנה:

הבצק: שמים בקערת מערבל חלב, שמרים וסוכר ומניחים 5 דקות עד שנראית תסיסה. מוסיפים ביצה ויוגורט וטורפים לנוזל אחיד. מוסיפים את יתר מרכיבי הבצק ומערבלים כ-8 דקות עד קבלת בצק אחיד ומעט דביק. מכסים בשקית ניילון רופפת ומתפיחים כשעה עד הכפלת נפח הבצק.

2. מחממים תנור ל-200 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה. מערבבים בקערה גבינה למאפים, ביצה, גאודה, עשבי תיבול, מלח ופלפל.

3. ההרכבה והאפייה: מעבירים את הבצק למשטח מקומח, מרדדים לעלה בעובי 1/2 ס"מ וחותכים לריבועים בגודל 5X5 ס"מ. מניחים במרכז כל ריבוע כפית מלית, מניחים עליה פרוסת עגבנייה ובזיליקום. מהדקים שני קודקודים של כל ריבוע זה על זה במרכז, מעבירים לתבנית, מברישים בביצה, זורים גבינה ומניחים להתפחה נוספת של כ-30 דקות. אופים בתנור כ-20 דקות עד שהמאפים מזהיבים גם בתחתיתם.