סדנה־לי

לביבות גבינה מלוחות עם ריקוטה, פטה ועירית

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־16 לביבות	**20 דקות**	**20 דקות**	**40 דקות**

ציוד: מסננת, קערה, כף, מחבת לא דביקה ומרית; תבנית לגרסת האפייה.

מצרכים

ללביבות

- ☐ 400 גרם ריקוטה מסוננת
- ☐ 100 גרם פטה מפוררת
- ☐ 2 ביצים בגודל L
- ☐ 70 גרם קמח לבן
- ☐ חצי כפית אבקת אפייה
- ☐ 2 כפות עירית קצוצה
- ☐ רבע כפית פלפל שחור
- ☐ עד רבע כפית מלח, רק לפי מליחות הפטה

למחבת

- ☐ 2–3 כפות שמן זית עדין או שמן ניטרלי

מידע על רכיבים: מכיל חלב, ביצים וחיטה.

אופן ההכנה

1. **מסננים ושוקלים**. מניחים ריקוטה במסננת במקרר כ־20–30 דקות אם היא מפרישה נוזל. שוקלים 400 גרם לאחר הסינון. אם הגבינה סמיכה מלכתחילה אין צורך בהמתנה. זמן סינון נוסף אינו נכלל בזמן העבודה הפעילה.

2. **מערבבים גבינות וביצים**. מועכים ריקוטה במזלג ומוסיפים פטה, ביצים, עירית ופלפל. מערבבים עד אחידות ומשאירים מעט פירורי פטה לטעם ולמרקם. לא מוסיפים מלח אוטומטית; גבינות שונות מלוחות במידה שונה.

3. **מוסיפים יבשים**. מערבבים קמח ואבקת אפייה ומקפלים לתערובת. מניחים 5–10 דקות. התערובת צריכה להחזיק תלולית על כף. אם היא מימית, בודקים סינון ומשקל לפני הוספת קמח.

4. **מטגנים יחידת ניסיון**. מחממים מחבת עם שכבת שמן דקה על אש בינונית־נמוכה. מניחים כף גדושה ומשטחים לקוטר 6 ס״מ ולעובי כ־1 ס״מ. מטגנים כ־3 דקות, עד שתחתית יציבה וזהובה, והופכים לעוד 2–3 דקות.

5. **בודקים תיבול ומוכנות**. מצננים מעט, חוצים וטועמים. המרכז צריך להיות רך אך לא בלילה נוזלית. כעת מוסיפים מלח לתערובת הנותרת רק אם חסר. אם החוץ כהה מהר, מנמיכים לפני הסבב הבא.

6. **משלימים ומגישים**. מטגנים בסבבים עם מרווחים ומחדשים שכבת שמן לפי הצורך. מעבירים לצלחת רחבה או לרשת בלי לערום מיד. מגישים עם ירקות טריים או מטבל יוגורט בנפרד.