סדנה־לי

קיש פטריות עם תחתית פריכה ומלית שמנת

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
8 פרוסות	**35 דקות**	**55 דקות**	**שעתיים**

ציוד: תבנית קיש בקוטר 24 ס״מ

מצרכים

- ☐ 200 גרם קמח
- ☐ 100 גרם חמאה קרה בקוביות
- ☐ 3–4 כפות מים קרים
- ☐ רבע כפית מלח לבצק
- ☐ 400 גרם פטריות פרוסות
- ☐ בצל קצוץ
- ☐ כף שמן זית
- ☐ 3 ביצים
- ☐ 200 מ״ל שמנת לבישול
- ☐ 80 גרם גבינה צהובה מגוררת
- ☐ חצי כפית מלח למילוי
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מפוררים קמח, חמאה ומלח בידיים או בפולסים. מוסיפים מים בכף בכל פעם עד איחוד. משטחים לדיסק, עוטפים ומקררים 30 דקות.
2. מחממים תנור ל־180 מעלות. מרדדים ומרפדים תבנית. מכסים בנייר אפייה ומשקולות אפייה, אופים 15 דקות ועוד 5 דקות בלי המשקולות.
3. במקביל מאדים בצל בשמן 5 דקות. מוסיפים פטריות ומבשלים 8 דקות עד שאין נוזלים במחבת; מצננים מעט.
4. טורפים ביצים, שמנת, גבינה ותיבול. מפזרים פטריות בקלתית, יוצקים מעל ואופים 30–35 דקות עד שהמרכז יציב. מצננים מעט לפני חיתוך.