סדנה־לי

גאלט עגבניות וריקוטה מבצק פריך

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**30 דקות**	**40 דקות**	**שעה ו־40 דקות**

ציוד: מערוך ותבנית שטוחה

מצרכים

- ☐ 200 גרם קמח
- ☐ 100 גרם חמאה קרה
- ☐ 3–4 כפות מים קרים
- ☐ רבע כפית מלח לבצק
- ☐ 250 גרם ריקוטה מסוננת
- ☐ 400 גרם עגבניות פרוסות
- ☐ כף שמן זית
- ☐ כפית טימין
- ☐ רבע כפית מלח לעגבניות
- ☐ מעט פלפל
- ☐ ביצה טרופה להברשה

אופן ההכנה

1. מפוררים קמח, חמאה ומלח. מוסיפים מים בהדרגה רק עד איחוד, משטחים, עוטפים ומקררים 30 דקות.
2. מפזרים על העגבניות מעט מלח ומניחים במסננת 15 דקות. סופגים בעדינות נוזלים. מחממים תנור ל־190 מעלות.
3. מרדדים בצק לעיגול בקוטר כ־32 ס״מ על נייר אפייה. מורחים ריקוטה ומשאירים שוליים של 4 ס״מ. מסדרים עגבניות ומזלפים שמן, טימין ופלפל.
4. מקפלים את השוליים מעל קצה המילוי ומברישים ביצה. אופים 35–40 דקות עד הזהבה עמוקה בתחתית ובשוליים.