

דורות

פשוט לבשל איטלקי הסדנה

רמת קושי: קל | 4 סועדים



רשימת הקניות שלך



- ☐ 1 כוס שמן זית (200 מ"ל)
- ☐ חומץ בלסמי
- ☐ 1 כף שמרים יבשים
- ☐ 2½ כוסות קמח (360 גרם)
- ☐ סוכר
- ☐ קורט פלפל לבן
- ☐ מלח
- ☐ חבילת דפי לזניה יבשים
- ☐ 400 גרם עגבניות שרי
- ☐ 4 עגבניות חגי (השף שלנו ממליץ על הסוג הזה, אתם מוזמנים לקנות אחר אם אין)
- ☐ 3 קישואי זוקיני קטנים (קישוא ירוק כהה)
- ☐ 3 בצלים סגולים
- ☐ 1 חציל
- ☐ 40 גרם גבינת פרמזן מגורדת
- ☐ 100 גרם גבינת בייבי מוצרלה
- ☐ 40 גרם חמאה
- ☐ ½ ליטר חלב
- ☐ 100 גרם גבינה בולגרית
- ☐ 100 גרם גבינת מוצרלה מגורדת
- ☐ 10 קוביות שום דורות
- ☐ 9 קוביות בזיליקום דורות
- ☐ 5 קוביות תיבול איטלקי דורות
- ☐ 6 קוביות רוטב עגבניות דורות



רשימת כלים נדרשים



- ☐ 2 תבניות אפייה
- ☐ 2 קערות בינוניות
- ☐ 1 קרש חיתוך
- ☐ 1 סכין שף
- ☐ 1 תבנית חסינית חום קטנה או מחבת קטנה שמתאימה לתנור
- ☐ נייר כסף
- ☐ 2 ניירות אפייה
- ☐ 3 כפות
- ☐ מיקסר עם וו לישה (לא חובה, ניתן לערבב וללוש ביד)





סלט קפרזה

מצרכים

400 גרם עגבניות שרי (כ-25-20 עגבניות)

1 כוס שמן זית

2 קוביות שום דורות

3 קוביות בזיליקום דורות

1 כפית חומץ בלסמי

1 כפית מלח

100 גרם כדורי מוצרלה

אופן ההכנה

1. מניחים את העגבניות בסיר קטן, מכסים בשמן זית ומוציאים פנימה **2 קוביות שום דורות**. מבשלים כ-20 דקות על אש קטנה מבלי שהשמן ירתח.
2. מוציאים **3 קוביות בזיליקום דורות** לצנצנת, מוסיפים חומץ בלסמי מלח וכף מהשמן שבסיר. מנערים היטב.
3. מסננים את העגבניות (שומרים את השמן - הוא מלא בטעמים וישמש אותנו בהמשך), מערבבים בקערה עם הרוטב וכדורי המוצרלה ומגישים.



פוקצ'ה שום ופרמזן

מצרכים

לבצק

2½ כוסות קמח (360 גרם)
200 מ"ל מים (כוס פחות 3 כפות)
1 כף שמרים יבשים
1 כף סוכר
1 כף מלח

2 כפות שמן זית

2 קוביות שום דורות

2 קוביות עשבי תיבול איטלקי דורות

40 גרם גבינת פרמזן מגוררת (3 כפות)

אופן ההכנה

לילה לפני:

1. שמים בקערת המיקסר מים, קמח, שמרים, סוכר וכף שמן זית.
2. לשים הכל עם וו לשה במהירות בינונית 5 דקות. מוסיפים כפית מלח וממשיכים ללוש עוד 5 דקות במהירות גבוהה.
3. מניחים במקום חמים, מכוסה במגבת או ניילון נצמד (טיפ השף: אפשר להשתמש בכובע אמבטיה חד פעמי ולעשות בו שימוש חוזר בכל התפחה :) כ-40 דקות לתפיחה.
4. לאחר שתפח, מוציאים את האויר מהבצק (נותנים לו אגרוף), מכסים שוב ומכניסים למקרר ללילה.

ביום שאחרי:

1. מחממים תנור ל-250 מעלות (ניתן טורבו, אם יש).
2. מניחים בתבנית האפייה נייר אפייה.
3. מחלקים את הבצק ל-2 כדורים שווים ומתפיחים שנית מכוסה, בטמפרטורת החדר כשעה.
4. מרדדים את הבצק לעובי של 1 ס"מ, מניחים על תבנית האפייה ומחוררים באמצעות מזלג (או האצבעות).
5. בקערה קטנה מערבבים יחד: קוביות שום ועשבי תיבול איטלקי דורות, 1 כף שמן (השמן של העגבניות מסלט הקפרזה) ומורחים בנדיבות על הבצק.
6. אופים בתנור חם 4 דקות (עד שהבצק מתחיל לקבל צבע בשוליים), מוציאים מהתנור, בוזקים את גבינת הפרמזן ומחזירים לתנור ל-2-3 דקות נוספות.



לזניה אנטי פסטי

מצרכים לאנטי פסטי

- 4 עגבניות מסוג מגי
- 1 חציל
- 3 זוקיני קטנים (קישוא ירוק כהה)
- 3 בצלים סגולים
- 4 קוביות שום דורות**
- 3 קוביות עשבי תיבול איטלקי דורות**
- 5 כפות שמן זית
- 1 כף מלח גס

מצרכים ללזניה

- 1 חבילה דפי לזניה יבשה
- 40 גרם קמח לבן (4 כפות שטוחות)
- 40 גרם חמאה
- 1/2 ליטר חלב
- 6 קוביות רוטב עגבניות דורות**
- 6 קוביות בזיליקום דורות**
- 2 קוביות שום דורות**
- 1 כף מלח

אנטי פסטי

1. מחממים תנור ל-220 מעלות (ללא טורבו).
2. בקערה גדולה, מניחים **3 קוביות שום ו-4 קוביות עשבי תיבול איטלקי דורות** עם שמן זית (עדיף להשתמש בשמן של העגבניות מסלט הקפרזה).
3. חותכים את הירקות לפרוסות של 1/2 ס"מ ומוסיפים לקערה, מערבבים בעדינות ומסדרים בתבנית אפייה.
4. בוזקים מלח גס באופן שווה על כל הירקות ואופים בתנור החם כ-12 דקות.

לזניה

5. בקערה קטנה ממיסים את **קוביות רוטב עגבניות ושום דורות**.
6. בסיר קטן, מערבבים את החמאה והקמח עם מלח ופלפל על אש קטנה עד שנוצרת עיסה בצבע חום בהיר.
7. מוסיפים את החלב וממשיכים לערבב בלי הפסקה עד שמגיע לרתיחה.
8. לאחר רתיחה, מכבים את האש ומוסיפים **קוביות בזיליקום דורות**, מערבבים עד שנוצרת מסה אחידה.
9. בתבנית חסינת חום, מרכיבים את הלזניה: מניחים דפי לזניה צמודים מורחים כף רוטב עגבניות, מניחים קצת ירקות, 2 כפות בשמל ומפזרים כף גבינה מעל.
10. חוזרים על הפעולות הללו בשתי וערב 4 שכבות.
11. מסיימים עם דפי לזניה, מוזגים מעל את רוטב הבשמל שנשאר ומפזרים את יתרת הגבינה.
12. אופים בתנור בחום של 170 מעלות כ-20 דקות מכוסה בנייר בכסף.
13. לאחר 20 דקות מסירים את נייר הכסף ומחזירים לעוד 5 דק' בתנור עד שהגבינה מזהיבה.