

דורות

פשוט לבשל איטלקי

הסדנה

רמת קושי: בינוני



רשימת הקניות שלך



- ☐ 2 קלחי תירס טרי
- ☐ 100 גר' פטריות יער-ירדן (2 סלסלות קטנות)
- ☐ 100 גר' פטריות שמפיניון (2 סלסלות)
- ☐ 50 גר' פטריות פורטובלו (סלסלה)
- ☐ 2 לימונים
- ☐ 1 גזר
- ☐ 1 חבילה עלי רוקט (250 גר')
- ☐ 1.5 כוסות קמח תירס (150 גר')
- ☐ 450 גרם קמח פיצה / קמח לחם
- ☐ 5 גר' שמרים יבשים (1 כפית)
- ☐ 5 גר' שמרים יבשים (1 כפית)
- ☐ 1 כף סוכר
- ☐ מלח
- ☐ 6 עגבניות מיובשות לחות
- ☐ 100 גר' זיתי קלמטה - לא חובה
- ☐ 1 קופסא עגבניות מרוסקות (400 גר')
- ☐ 1 צנצנת ארטישוקים / שימורים מסוג רומנו (200 גר')
- ☐ שמן לטיגון
- ☐ שמן זית
- ☐ 1/2 כוס יין לבן יבש
- ☐ 150 גרם מחמאה / חמאה
- ☐ 250 גרם סרדינים טריים / 3 קופסאות סרדינים
- ☐ 50 גרם אווז מעושן
- ☐ 200 גרם בשר בקר טחון
- ☐ 6 קוביות שום דורות
- ☐ 6 קוביות פטרוזיליה דורות
- ☐ 5 קוביות בזיליקום דורות
- ☐ 2 קוביות רוטב עגבניות בזיליקום דורות
- ☐ 3 קוביות בצל מטוגן דורות
- ☐ 2 קוביות שום חריף דורות
- ☐ 3 קוביות לתיבול טחינה דורות
- ☐ 1 קובייה עשבי תיבול איטלקי דורות



רשימת כלים נדרשים



- ☐ סיר בינוני
- ☐ סיר קטן
- ☐ סיר רחב שניתן להכניס לתנור
- ☐ מחבת רחבה
- ☐ קרש חיתוך
- ☐ סכין חיתוך
- ☐ קולפן
- ☐ כף עץ
- ☐ 2 קערות בינוניות
- ☐ מסננת
- ☐ תבנית אפייה
- ☐ ניירות אפייה
- ☐ מיקסר עם וו לישיה (לא חובה, ניתן ללוש ביד)



סלט ארטישוקים וסרדינים

מצרכים

1 חבילה עלי רוקט (250 גר')	1 צנצנת ארטישוקים / שימורים מסוג רומנו (200 גר')
6 עגבניות מיובשות לחות	250 גר' סרדינים טריים / 3 קופסאות סרדינים
1 לימון	קמח לבן לקימוח הדגים
3 כפות שמן זית	2 קוביות שום חריף דורות
100 גרם זיתי קלמטה - לא חובה	3 קוביות לתיבול טחינה דורות
	1 קובייה עשבי תיבול איטלקי דורות

אופן ההכנה

- מסננים את הסרדינים והארטישוקים מהנוזלים וסוחטים מיץ לימון מחצי לימון על כל אחד מהם.
- מוציאים לקערה בינונית את כל קוביות דורות ומניחים בצד.
- מחממים שמן במחבת רחבה ומטגנים את הארטישוקים עד להזהבה.
- מקמחים קלות את הסרדינים.
- מוסיפים את הסרדינים המקומחים למחבת הארטישוקים ומטגנים עד להזהבה.
- מעבירים את הסרדינים והארטישוקים לקערה עם הקוביות ומערבבים היטב.
- פורסים את העגבניות המיובשות לרצועות דקות ומערבבים עם הרוקט וזיתי הקלמטה (למי שאוהב) ומסדרים על צלחת הגשה.
- מוסיפים מעל את הסרדינים והארטישוקים עם הנוזלים שבקערה.

פיצה ראגו בשר

מצרכים

לבצק

- 360 גר' קמח פיצה / קמח לחם ($2\frac{1}{2}$ כוסות)
- 5 גר' שמרים יבשים (1 כפית)
- 8 גר' סוכר (1 כף)
- 2 כפות שמן זית
- 200 מ"ל מים
- 5 גר' מלח (1 כפית)

לראגו

- 2 כפות שמן זית
- 50 גר' אווז מעושן
- 200 גר' בשר בקר טחון
- 1 גזר
- 1 קופסא עגבניות מרוסקות (400 גר')
- 2 קוביות רוטב עגבניות בזליקום דורות**
- 3 קוביות בצל מטוגן דורות**
- 3 קוביות שום דורות**
- 2 קוביות בזליקום דורות**
- 3 קוביות פטרוזיליה דורות**
- גרידת לימון מחצי לימון
- מלח
- פלפל שחור

אופן ההכנה

להכנת הבצק לילה לפני

- אנו ממליצים להכין את הבצק לילה לפני, הגלוטן יתפתח היטב והבצק יהיה טוב יותר ונח לעבודה.
- בקערת המיקסר עם וו לישה מערבבים קמח, שמרים, סוכר, שמן זית ומים, לשים כ-5 דקות במהירות בינונית.
 - מוסיפים את המלח וממשיכים ללוש כ-5 דקות נוספת במהירות גבוהה.
 - מכסים את הקערה במגבת ומניחים לתפיחה כ-40 דקות.
 - לאחר שהבצק תפח, מוציאים ממנו את האויר, מכסים ומכניסים למקרר ללילה.

ביום הארוחה

- מוציאים את הבצק מהמקרר ומשאירים בטמפ' החדר.
- מקלפים וחותכים את הגזר לקוביות קטנות.
- בסיר רחב חסין חום, מטגנים את הגזר עם 2 כפות שמן, עד להזהבה.
- מוסיפים את האווז המעושן ומטגנים כדקה, מוסיפים את הבשר הטחון וממשיכים לטגן 3-4 דקות נוספות.
- מוסיפים **קוביות בצל מטוגן ושום דורות** וממשיכים בטיגון.
- מוסיפים **קוביות רוטב עגבניות בזליקום דורות**, עגבניות מרוסקות וגרידת לימון ומתבלים במלח ופלפל – מביאים לרתיחה.
- מחממים תנור ל-180 מעלות ואופים את התבשיל 45 דקות בתנור.
- מוציאים את התבשיל בזהירות מהתנור, מוסיפים **קוביות בזליקום ופטרוזיליה דורות** ומערבבים.
- התבשיל צריך להיות סמיך מאוד, אם הוא עדיין נוזלי מחזירים לאש ומאדים את הנוזלים תוך כדי ערבוב שלא ישרף בתחתית.
- מעלים את הטמפ' בתנור למקסימום.
- מרדדים את הבצק על תבנית אפייה, מרופדת בנייר אפייה לעובי של חצי ס"מ ובעזרת מזלג עושים חורים. (משאירים 1 ס"מ מהשוליים ללא חורים).
- אופים בתנור כ-5 דקות, עד להתחלה של הזהבה.
- מוציאים מהתנור ומפזרים את הראגו על הבצק (משאירים שוליים של כ-1 ס"מ).
- לפני שאוכלים, מכניסים לתנור שחומם מראש לטמפ' של 220 מעלות ואופים עוד 5 דקות.

פולנטה תירס וסלט פטריות

מצרכים

3 קוביות שום דורות
3 קוביות פטרוזיליה דורות
3 קוביות בזיליקום דורות
½ כוס יין לבן יבש

2 קלחי תירס טרי
1 ½ כוסות קמח תירס (150 גר')
150 גר' מחמאה / חמאה
100 גר' פטריות יער-ירדן (2 סלסלות קטנות)
100 גר' פטריות שמפיניון (2 סלסלות)
50 גר' פטריות פורטובלו (סלסלה)

אופן ההכנה

- מבשלים את התירס ב-350 מ"ל מים כ-20 דקות, עד לרתיחה.
- חותכים את כל הפטריות לגודל אחיד (גודל של כ-1/4 פטריית שמפיניון).
- מוציאים את התירס מהמים ושומרים את המים.
- מגלחים את גרעיני התירס מהקלחים באמצעות סכין.
- בסיר קטן, מניחים 50 גר' מחמאה / חמאה ואת גרעיני התירס ומאדים קלות.
- מתבלים במלח ופלפל ומוסיפים כ-300 מ"ל (כוס ורבע) ממי בישול התירס ששמרנו בצד.
- מוסיפים **קוביות בזיליקום דורות** ומביאים לרתיחה.
- תוך כדי ערבוב, מוסיפים את קמח התירס ומבשלים עוד כ-5 דקות (לא להפסיק לערבב) עד לקבלת מרקם של פירה נוזלי.
- מכבים את האש ומוסיפים עוד 50 גר' מחמאה / חמאה תוך כדי ערבוב.
- מחממים מחברת רחבה עם שמן זית ומטגנים את הפטריות עד להשחמה, מוסיפים **קוביות שום דורות**, מלח ופלפל ומטגנים כדקה נוספת.
- מוסיפים את היין ומצמצמים חצי מהנוזל, מוסיפים 50 גר' מחמאה / חמאה ו**קוביות פטרוזיליה דורות** ובשלים עד להסמכה של הרוטב.
- מסדרים על צלחת את הפולנטה ועליה את סלט הפטריות החם.