



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Киш със зеленчуци



4 порции

СЪСТАВКИ

За тестото

220 г брашно
21 г мая
3 с. л. зехтин
1 яйчен жълтък
1 ч. л. сол
100 мл топла вода

For the topping

200 г козе крема сирене
200 г френска заквасена сметана (крем фреш)
2 круши
150 г гъби кладници
150 г зелени аспержи
2 глави червен лук
150 г грах (размразен)

За пестото

1 стрък босилек
50 г сирене пармезан
50 г кедрови ядки
2 скилидки чесън
½ ч. л. морска сол
100 мл зехтин
Прясно смлян черен пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

За пестото:

Пасирайте съставките в блендер, докато не се получи гладко и равномерно пюре. Овкусете със сол и пипер.

За тестото:

В малък съд смесете маята с 50 мл вода. Сложете брашното в купа и направете малка вдлъбнатина в центъра. Поръсете ½ ч. л. сол по края и изсипете жълтъка във вдлъбнатината. Добавете сместа с мая и оставете така за пет минути, докато върху повърхността не почнат да се появяват малки мехурчета. Добавете останалата вода, олиото и половината от пестото и омесете гладко тесто. Тестото е готово, когато вече не залепва по пръстите ви. Ако е необходимо, добавете брашно. Поставете купата във фурната и я оставете за половин час на ниво за втасване на тестото 1. Извадете от фурната и покрийте с чиста кухненска кърпа.

За киша:

Поставете камъка за печене на NEFF на скарата на най-долна позиция и нагрейте предварително фурната до 275°C. Наредете гъбите, лука и крушите на лентички, а целината на две. Разточете тестото на правоъгълник върху тавата за пица на NEFF. Добавете слой крем фреш и поръсете киша с нарязаните зеленчуци. Добавете парченцата козе сирене. Сложете киша на тава за пица и печете 8 минути, докато не стане хрупкав.

Преди да сервирате, добавете повече песто и овкусете с прясно смлян черен пипер.