



פטוריות צליות - לא רק על המנגל: אפשר גם בבית, עם מוטרר לחיצה! המתכון - בספר

פיתות על המנגל

במקום קמח 70% אפשר להשתמש בקמח מלא רגיל, בקמח לבן רגיל או בתערובת חצי מלא-חצי לבן. את הבצק של הפיתות יש להכין בדיוק שעתיים לפני הריודוד כדי למנוע מצב של פתיחת יתר. חשוב מאוד לכסות את הפיתות המוכנות במגבת על מנת שישארו רכות.

ל-12 פיתות קטנות

½ ק"ג קמח מלא 70%

1 כף שמרים יבשים

1 כף סוכר חום

1 כפית מלח

1½ כוסות מים (או יותר)

מערור (או בקבוק בירה או יין)

גיליון נקי של נייר אפיה

- 1 | מערבבים את כל חומרי הבצק מלבד המים, שאותם מוסיפים בהדרגה. ייתכן שצריך מעט יותר או מעט פחות: ניתן להוסיף מים או קמח לפי הנדרש. לשים בין חמש לשמונה דקות (רצוי במיקסר עם וו לישנה).
- 2 | עוטפים את הקערה בשקית ניילון וקושרים את השקית. מניחים לתפיחה כשעתיים.
- 3 | מקמחים מעט את משטח העבודה. נעים לנוח לפרוש על השולחן גיליון נייר אפיה. מחלקים את הבצק לכדורים בקוטר 7 ס"מ בערך. מרדדים כל אחד לפיתה בעובי ½ ס"מ ומניחים על המשטח.
- 4 | מניחים את עיגולי הבצק על רשת מעל פחמים מוכנים ולוהטים ללא אש גלויה. הפיתה מיד מתחילה להתנפח. ברגע שנוצרת בטן תפוחה הופכים אותה לצד השני. מחכים כמה שניות שהבצק ייאפה באחידות. מעבירים לסיר או קערה נקייה מרופדת במגבת, ומכסים מיד במגבת.

המבורגר פורטובלו

יש מקרים שלא צריך לטרוח עם חומר גלם - לקצוץ, לאדות, לגבש לקציצה ולצלוח. במקרה של פטריות ענק טרייה ומוצקה, אפשר לתת לה את הכבוד הישאר כמו שהיא... רק משופרת בתמיץ צלייה עדין, עם לחמנייה טובה וממרר איכותי. הכינו את הלחמניות מרוחות והתוספות חתוכות; הלחמנייה אמורה לקלוט את הפטרייה מיד כשהיא יורדת מן הגריל כדי שהמיצים הנפלאים והעסיסיות של הפטרייה לא יברחו למקום אחר.

לחמנייה

4 לחמניות המבורגר

חסה פריכה

בצל סגול או לבן, פרוס דק

חרדל גרגרים

מיונז / סחוג / קטשופ / פסטו

4 פטריות פורטובלו

1 שן שום

2 כפות שמן זית

1 כף חומץ בלסמי

¼ כפית אורגנו

- 1 | חותכים את רגלי הפטריות בדיוק בקו של כובע הפטרייה. אין צורך לעקור את הרגל לחלוטין. מערבבים את השום, שמן הזית, החומץ והאורגנו לרוטב. משרים בו את הפטריות למשך כמה דקות (כדאי להפוך אותן כדי שיכוסו בחומרי הטעם מכל צדדיהן).
 - 2 | ביתניים מכינים את הלחמניות: פורסים לרוחב אך לא עד הסוף; מורחים בנדיבות חרדל גרגרים בחלק העליון, ובחלק התחתון אחד או יותר מהרטבים המוצעים לעיל.
 - 3 | צולים את הפטריות מעל גחלים לוהטות. כשהפטריות מתחילות להשחים ולרוחש מניחים אותן בתוך הלחמניות, מפזרים מעט בצל והרבה חסה ומגשים מיד. ניתן גם להגיש בתוך פיתות ביס מקמח מלא.
- + | כשמתבלים פטריות "על האש" כדאי להימנע ממרינה נוזלית מדי, אחרת הפטריות יתחילו להגיר נוזלים עוד לפני שעלו על הרשת. מעט רוטב עם טעם חזק עדיף.



מיונז טבעוני

מיונז ללא ביצים? בוודאי! וגם טעים וקל להכנה. המיונז מחזיק כשבוע כששומרים אותו בכלי מכוסה במקרר. לא יודעים מה להכין עם שאר תכולת הקרטון של חלב הסויה? הקפיאו את החלב בכוסות חד-פעמיות לקראת המיונזים הבאים.

לכוס מיונז

½ כוס חלב סויה ללא תוספת סוכר

½ כוס שמן זרעי ענבים / קנולה (+ עד 2 כפות נוספות, לפי הצורך)

מיץ מחצי לימון

1 כפית גדושה חרדל

½ כפית מלח

- 1 | שמים את כל המצרכים מלבד השמן בכלי עמוק וצר. טוחנים עם בלנדר מונט עד שמוקצף. מוסיפים את השמן ומערבלים עד שסמיך. אם לא מסמיך, יש להוסיף עוד שמן עד קבלת המרקם הרצוי.
- 2 | טועמים ומתקנים תיבול (לימון, חרדל, מלח).

