فطيرة بف باستري بحشو الدجاج والمشروم



المقادير:

عجين بف باستري جاهز

2 ملعقة كبيرة من الزيت

1 كوب من الكرّات الطازجة (عيدان طويلة)

2 كوب من المشروم الطازج (شرائح)

ملح وفلفل

2 صدر من الدجاج المسلوق والمُقطع شرائح طولية

بيض مخفوق للدهن

الطريقة:

- يُترك عجين البف باستري خارج الفريزر قبل الاستخدام بوقت كافٍ حتى يلين ويسهل تشكيله.

- يُمد عجين البف باستري على سطح أملس مرشوش بالدقيق باستخدام النشابة، ويُشكل على هيئة مربع كبير نحو 30 سنتيمتراً × 30 سنتيمتراً.

- يُوضع مربع العجين في صينية مسطحة ويُغطى بالبلاستيك الشفاف، يُوضع في البراد لمدة ساعة أو حتى يتماسك.

- تُكرر الخطوات السابقة مع قطعة أخرى من عجين البف باستري، بحيث يتكون لدينا مربعان من العجين بالأبعاد نفسها.

- يُسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة.

- يُضاف البصل، الكرات والمشروم مع التقليب، يُترك الخليط على نار متوسطة لمدة 5 دقائق حتى تلين المكونات.

- يُضاف الدجاج ويُقلب مع الخليط، يُترك الخليط على النار لمدة 7 إلى 10 دقائق حتى تتداخل المكونات.

- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

- يُرفع خليط الدجاج والمشروم عن النار ويُترك جانباً حتى يبرد.

- يُشكل جزء من العجين، باستخدام قطاعة دائرية، على هيئة دائرة بقُطر نحو 20 سنتيمتراً، والآخر على هيئة دائرة بقُطر نحو 25 سنتيمتراً (مع مراعاة عدم التخلص من العجين المتبقي بعد التشكيل).

- تُوضع الدائرة الصغيرة في قالب فرن، تُدهن الأطراف فقط بقليل من البيض المخفوق.

- توضع فوقها كمية مناسبة من خليط الدجاج والمشروم ثمّ تغطّى بالدائرة الكبيرة.

- تُلصق أطراف الدائرتين ببعضها بعضاً بشكل مُتعرّج.

- يُفرد العجين المتبقي على هيئة أشرطة طوليّة ويُشكل بأشكال جَمالية مثل الفيونكة ثمّ يُوضع فوق الفطيرة في المنتصف.

- تُخبَز الفطيرة بالفرن لمدة 25 دقيقة أو حتى تكتسب لوناً ذهبياً.

- تُترك لتبرد قليلاً ثمّ تُوضع في طبق التقديم وتُقطع، تُقدم دافئة.