فطيرة طماطم وجبن مع مشروم



المقادير:

عجينة واحدة من الـ"بف باستري".

كوب من الحليب

كوب من الكريمة

4 بيضات

½ كوب من المشروم المسلوق أو المُعلّب، شرائح

حبة طماطم، مقطّعة أرباعاً

½ كوب من جبن الـ"فيتا"، مكعبات متوسطة الحجم

ملح وفلفل

الطريقة:

- يُسخن الفرن على درجة حرارة 160 مئوية.

- يُفرد العجين بواسطة النشابة على سطح أملس، مرشوش بقليل من الدقيق، بسُمك نحو نصف سنتيمتر.

- يُدهن قالب الفطيرة بقليل من الزيت، ويوضع العجين (مع الضغط باليد) حتى يأخذ شكل القالب، مع التخلص من العجين الزايد على الأطراف، ويُثقب بواسطة أطراف شوكة (يُمكن استخدام العجين الزائد، كما يُمكن استخدام قوالب صغيرة عديدة، بدلاً من قالب كبير).

- يُخفق الحليب مع الكريمة والبيض جيداً في وعاء عميق، حتى تتداخل المكونات.

- يُضاف المشروم، ويُتبل الخليط بالملح والفلفل مع التقليب.

- تُرص قطع الطماطم ومكعبات الجبن بالتبادل في القالب، ثمّ يُصب فوقها خليط الحليب والبيض.

- تُخبز الفطيرة في الفرن مدة 45 دقيقة أو حتى ينضج الحشو ويحمرّ السطح.