



שחיתות אמריקאית: 2 מתכונים מושחתים ליום העצמאות האמריקאי

עודכן 03/07/2016 12:04

אליאב גולדנברג, ביסטרו גרינברג

אין דרך טובה יותר לחגוג את ה-4 ביולי מאשר עם שני מתכונים אמריקאיים מושחתים במיוחד: צ'יפס מוקרם עם צ'דר ופלפל חלפניו, או פיצה עבה וקריספית בנוסח שיקגו

הכי כיף לחגוג את יום העצמאות האמריקאי עם מתכונים מושחתים וטעימים. כיאה לארץ האפשרויות הבלתי מוגבלות. אליאב גולדנברג, השף של ביסטרו גרינברג, חולק איתנו שני מתכונים שאלה: צ'יפס מושחתים עם ציפוי מוקרם של גבינת צ'דר ופלפל חלפניו ופיצה בנוסח שיקגו: אחת מהמנות הכי הכי אמריקאיות וטעימות שיש- שימון התבנית ובניבות מעביר מעין תהליך של "טיגון" והתוצאה היא קרסט שחום וריחני עם מלית משובחת של פיצה.

[צ'יז פרייז עם צ'דר ופרמזן](#)

Promoted Links by Taboola

כתבות מומלצות

ידיעות אחרונות בדק ומצא: מברשת דפני היא הבחירה המועדפתמשפחת מדר לא מוותרת על כפר שלם
 דבר ראשון Dafni

מתכון לעוגת שוקולד מהירה ושקולדית

סוג מתכון: חלבי | זמן הכנה: 20 דקות | זמן כולל: 40 דקות | 3-4 מנות | רמת קושי: בינוני



צ'יז פרייז עם צ'דר ופרמזן | צילום: אנטולי מיכאלו

מצרכים:

4 תפוחי אדמה גדולים

חצי כוס גבינה מוצרלה מגורדת

חצי גבינה גבינת צ'דר מגורדת

פלפל חלפניו

שמן לטיגון

- קולפים ופורסים את תפוחי האדמה לצ'יפס בעובי של סנטימטר אחד.
- מטגנים בשמן עמוק עד להזהבה.
- מעבירים לתבנית תנור חסינת אש.
- מפזרים באופן שווה מלמעלה את הגבינות.
- קוצצים פלפל חלפניו אחד ומפזרים מעל.
- מכניסים לתנור של 220 מעלות ל- 10 דקות עד ששחום ומעט מבעבע.

שיקאגו פיצה

[שיקאגו פיצה](#)

סוג מתכון: חלבי | זמן הכנה: 20 דקות | זמן כולל: 5 שעות | תבנית בקוטר 26 ס"מ | רמת קושי: בינוני



שיקאגו פיצה צילום: אנטולי מיכאלו

מצרכים:

לבצק: (מספיק לכ-10 פיצות, אפשר להקפיא את הבצק הנוטר עד חודשיים)
קילוגרם קמח פיצה- קמח 00

5 גרם סוכר

31 גרם מלח

6 גרם שמרים יבשים

10 גרם שמן זית

620 מ"ל מים קרים

למלית הפיצה (מתאים לפיצה אחת):
5-6 כפות שמן זית לשימון התבנית

כוס מוצרלה מגורדת

חצי כוס פרמזן מגורד

נקניק סלמי או פפרוני- 100 גרם פרוס דק

חצי כוס עגבניות מרוסקות משימורים (עדיף תוצרת איטליה)

צ'ילי פרוס

אורגנו

אופן הכנה:

מכינים את הבצק:

- במיקסר עם ווילישה "גיטרה" על מהירות נמוכה מאוד שופכים את כל המים עם שליש מכמות הקמח- מתחילים ללוש עד לקבלת בלילה אחידה דביקה.
 - מוסיפים את יתר הקמח, וממשיכים ללוש עוד 10 דקות עד שמתחיל להיווצר בצק בשלב הזה מוסיפים את השמרים, לשים למשך 3 דקות.
 - מוסיפים את הסוכר, לשים עוד 3-4 דקות, מגבירים את המהירות מעט ומוסיפים את המלח, לשים למשך ארבע דקות במהירות גבוהה, לאחר ארבע דקות מורידים למהירות נמוכה ומוסיפים את השמן, לשים במהירות נמוכה עד שכל השמן נספג בבצק והמסה ללא ברק 5-8 דקות.
 - מוצאים את הבצק לקערה מכסים במגבת לחצי שעה.
 - לאחר חצי שעה מחלקים את הכדור הגדול לעשרה כדורים (110 גרם כל כדור)
 - מניחים על תבנית עם נייר אפייה, מכסים במגבת למשך 3 שעות עד לקבלת נפח כפול.
- מכינים את הפיצה:

- מחממים תנור לחום הכי גבוה שלו (בדרך כלל 250 מעלות).
- משמנים את התבנית היטב שכבת שמן דקה על התבנית והשכבות.
- פותחים את הבצק עם מארוך או עם הידיים- מכניסים פנימה לתוך התבנית- מרכיבים את הפיצה בצורה הפוכה: מפזרים את הגבינות באופן שווה, מעלין את פרוסות הנקניק, יוצקים מלמעלה את העגבניות ומפזרים צ'ילי ואורגנו.
- מכניסים לתנור לרבע שעה עד 20 דקות.

עוד כתבות במדור