



NÉGYSAJTOS LEPÉNYKENYÉR

HOZZÁVALÓK

- 50 g olívaolaj
- 2 gerezd fokhagyma
- 50 g Parmezán sajt, darabolva
- 80 g mozzarella, szeletelve
- 120 g víz
- 270 g liszt
- 1 tk sütőpor
- 1 tk só
- 80 g ricotta
- 70 g Gorgonzola

HASZNOS ESZKÖZ

- tepsí
- sütőpapír
- sodrófa

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 220°C-ra. Béleljen ki egy tepsit sütőpapírral, kenje meg olajjal, majd tegye félre.
2. Tegye a fokhagymát, a Parmezánt a keverőedénybe és reszelje **10mp/10-es fokozaton**.
3. Adja hozzá a mozzarellát és aprítsa **3mp/4-es fokozaton**. Szedje a keveréket egy tálba, és tegye félre.
4. Tegye az olívaolajat, a vizet, a lisztet, a sütőport, a sót a keverőedénybe és dagassza **1p30mp/4-es fokozaton**. Szedje ki a tésztát és lisztezett felületen formázzon labdát belőle, majd ossza két részre. Sodrófával nyújtsa a tésztát kívánt alakban (ovális vagy négyzet) 3 mm vastagságúra. Tegye az előkészített tepsire és süsse az előmelegített sütőben (220°C) 10 percig.
5. Vegye ki a lepénykenyeret a sütőből, majd kb. 2 cm-re a szélektől terítse el a ricottát és a sajt keveréket, végül szórja meg a Gorgonzola darabokkal. Süsse további 10-15 percig (220°C), amíg a sajt elolvad és megpirul. Vágja kis darabokra és azonnal tálalja.



Előkészítés
15 perc



Teljes idő
40 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
6 adag