

מאפה עם גבינות צאן ופלפלים אדומים

ל בצק:

1/2 ק"ג קמח מנופה

30 גר' שמרים טריים

1 כף סוכר

כ" 1/4 כוס מים

2 כפיות מלח

ל מילוי

4 פלפלים אדומים טריים ובשדניים

1/2 כוס שמן זית משובח

4 שיני שום מרוסות

4 גבעולי תימין

מלח

פלפל שחור טחון טרי

250 גר' גבינת צאן משובחת

100 גר' זיתים שחורים משובחים

(קלמטה) חצויים

ה בצק:

ממיסים את השמרים במעט מים פושרים עם הסוכר. ונותנים לזה לעמוד כחצי שעה עד שהתערובת תוססת. מערבבים את כל חומר הבצק בקערת המיקסר. לשים עם קרש הלישה כ" 15 דקות עד לקבלת בצק חלק וגמיש. אם הבצק דביק מדי מוסיפים מעט קמח, אם הוא יבש מדי - מעט מים. מכסים את הבצק במגבת לחה ונותנים לו לתפוח כשעה וחצי.

חוצים את הפלפלים, מנקים מגרעינים ומה-
הלקים הפנימיים, חותכים לרצועות בעובי של
כ" 1 ס"מ. שמים את השמן במחבת גדולה עם
השום, תימין ופלפלים ומאדים כ" 10 דקות עד
שהפלפלים מתרככים. ממליחים ומפלפלים.
מרדדים את הבצק לעלה בעובי של כ" 1 ס"מ
ומניחים בתבנית של התנור. פורסים את הגבי-
נה לפרוסות דקות. שמים על הבצק שורה של
פרוסות גבינה, מתחתיה שורה של רצועות
פלפל וכך מסדרים לסירוגין שורות שורות את
הפלפלים ואת הגבינה. בין השורות מניחים את
הזיתים החצויים, מטפטפים מעל מעט שמן
זית ואופים בחום של 180 מעלות כחצי שעה.