

Benjamin Morris

Fürj, gomba és szarvasgomba pite

Tészta –

Hozzávalók	Mennyiség
Bl55 liszt	250g
vaj – jéghideg (reszelt)	200g
Hideg víz	120g
só	4g
cukor	5g
Technika	Bizonyosodjunk meg róla, hogy minden hűtőhideg, beleértve a tálat is. Keverjük össze a lisztet, a sót és a cukrot, és adjunk hozzá annyi vizet, amíg tészta állagot nem kapunk. Apránként adjuk hozzá a jéghideg vajat, amíg teljesen el nem dolgozzuk. Formázzunk „téglává” és tegyük a hűtőbe minimum egy órára. Csináljunk 2 dupla hajtogatást, hajtogatások között hűtőbe helyezzük.

Fürj mousseline –

Hozzávalók	Mennyiség
Bőr nélküli fürjmellet	300g
Tojás fehérje	30g
Tejszín 35-40% (hideg)	180g
Só	csipet
Bors	csipet
Tárkony (vágva)	2g
Petrezselyem (vágva)	2g
Pirított gomba	40g
Friss szarvasgomba	15g
Technika	Bizonyosodjunk meg róla, hogy minden hozzávaló és eszköz hideg. Turmixoljuk össze a fürjmellet a sóval és a borssal, amíg sima textúrát nem kapunk. Adjuk hozzá a tojásfehérjét és dolgozzuk el. Lassan öntsük bele a tejszínt, amíg könnyed és krémes textúrát nem kapunk. Ellenőrizzük az állagát egy kis mennyiség forró vízbe történő csöppentésével.

	Keverjük bele a friss fűszereket és a pirított gombát, szarvasgombát. Helyezzük egy nyomózsákba. A forma feléig töltjük meg, helyezzünk be egy fűrjmellet, és fedjük be a mouseline-nel. Fagyassuk addig, amíg ki nem tudjk venni a formából.
--	--

A pite

Melegítsük elő a sütőt egy vas tepsivel benne 190°C, szárazon, 2-es ventilátor.

Csomagoljuk be a fűrj mousseline-t egy blansírozott káposztába.

Vágjunk ki 2 db tésztát, 1 kisebb gyűrűt az aljának, és egy nagyobbat a tetejének.

Az alsó réteget kenjük meg tojással és helyezzük rá a mosusselint – középre, óvatosan fedjük be a felső réteggel, és nyomkodjunk ki minden oxigénbuborékot. Vágjuk le a felesleges tésztát. Győződjünk meg róla, hogy van egy kis lyuk a tészta tetején (kémény), ez segít, hogy a tészta ne buborékosodjon sülés közben. Kenjük meg tojással, és tegyük hűtőbe egy órára.

Sütés előtt kenjük meg még egyszer tojással és egy kés hátuljával díszítsük.

Helyezzük a pitét az előmelegített vas tepsire, és süssük 20 percig, amíg aranybarna nem lesz.

Pihentessük 10-15 percig.