

קיש בטטה הוא אחד הקישים האהובים עלי בעולם. לא משנה מתי אני מכין אותו הוא זוכה לשבחים ותמיד מתחסל הרבה יותר מהר ממה שאני מתכנן.

כפי שסיפרתי לכם לפני שבוע, בחג שבועות הזה אני זוכה לקחת חלק בחוברת השבועות של תנובה ולכבוד המאורע חשבתי איך אני יכול לקחת את קיש הבטטה הקלאסי, שמכינים בדרך כלל עם בצק פריך בתחתית ובטטה אפויה במילוי, ולתת לו איזה חידוש ורענון משלי.

קלאסיקה צרפתית

קיש הוא אחד המאפים המלוחים הקלאסיים שהביא לנו המטבח הצרפתי. בכל אזור בצרפת יש סוגים שונים של קיש (למשל קיש לוריין שמגיע מחבל לוריין), אבל המשותף לכולם הוא שבתחתית יש בצק פריך מבוסס חמאה ובמילוי יש גבינות/ירקות/נקניקים שמוקפים בתערובת ביצים ושמנת שנקראת רויאל.

חייב להתוודות שהיה מאתגר למדי למצוא אל הרעיון שיחדש את הקלאסיקה הזו של שבועות ובכלל, ואת הרעיון להפוך את הבטטה לבצק מצאתי בבלוג אמריקאי מגניב.

הקונספט מאוד פשוט: לוקחים תערובת של לביבת בטטות, ממש כמו זו שאתם מכינים לחנוכה, ומשתמשים בה כדי לרפד את תחתית התבנית.

<< מדריך הליבוט הגדול

מה שגאוני בסיפור הוא שלא צריך להסתבך עם הכנת בצק מ-0, ובנוסף, תערובת הבטטות וגם המילוי יכולים להיות בקלות נטולי קמח. ככה שאם אתם מארחים צליאקים (או נמנעי גלוטי מטעמי בריאות, דת, מצפון או גל סיבה אחרת) יש לכם כאן פתרון טעים שכולם יאהבו!

יאללה לעבודה!

מתחילים בגירור 3 בטטות חביבות – אני מגרר ידנית על פומפיה, יכולים לגרר בעזרת אביזר גירור במעבד מזון (ואז בכלל אין כמעט עבודה).

בשלב זה הבטטות מכילות הרבה נוזלים, ואנחנו לא רוצים אותם בקיש שלנו, אז מוסיפים לבטטה מלח ומכווצ'ים, ממש כאילו אתם מכינים סלט כרוב. אחרי הכווצ' נותנים לבטטות לעמוד 10 דקות, ואז אפשר לסחוט מהבטטות נוזלים עודפים.

לבטטות הסחוטות מוסיפים ביצה (לא לדאוג, יש אפשרות לטבען!) וקורנפלור, וזהו יש בצק.

מרפדים תבנית

עוד בונס בבצק הבטטות הזה זה שאפשר להשמש בו כמו פאזל, אין צורך לרדד או לפחד שייקרע. מניחים אותו בתבנית משומנת (שמנתי בחמאה ואפשר גם בשמן זית) ואז פשוט מהדקים אותו לתחתית ולקצוות. אפשר להשתמש בתבנית קפיצית בקוטר 22/24/26, וגם בתבנית טארט נשלפת בגודל דומה.

Watch Video At: <https://youtu.be/ze5p0hth5qY>

כשתחתית התבנית והשוליים מצופים בתערובת הבטטה שולחים אותה לאפיה ראשונית, על מנת שתתייצב ותוכל לקבל את המילוי. 200 מעלות בערך 15 דקות.

תזהו כשהבצק מוכן כשהבטטה תתכה מעט ותראו שהבצק נפרד מהשוליים ומתכווץ טיפה.

חברים וחברות לא לשכוח לעקוב אחרי גם באינסטגרם @oztelem טעים שם מאוד

Watch Video At: <https://youtu.be/xiEMeZrW8wE>

קלאסיקה של מילוי

את הבטטה של הקיש הוצאנו לבצק, אז המילוי עצמנו נשאר קלאסי: שמנת מתוקה, ביצים וגבינות.

באמת שזה כבר קלי קלות פשוט טורפים את כל המרכיבים בקערה ויוצקים לתחתית האפוייה. הוספתי בצל ירוק שהוא חבר טוב של בטטה (אפשר גם עשבי תיבול אחרים כמו פטרוזיליה, שמיר וכו'), וקורנפלור שיעזור לתערובת להתייבב.

בגזרת הגבינות, שמתי גבינת מוצרלה מגוררת של השף הלבן (נוחה מאוד לשימוש!), ומעל עיטיתי במטבעות של גבינת פרומעז, שזה קצת נוסטלגי אבל כזה אני [=

כדי לחתוך את הגבינה בקלות נעזרתי בסכין שלבלתי בכוש מים חמים, ואפשר להשתמש בפורס ביצים וגם בחוט דנטלי – כולם עוזרים להוציא עיגולים יפים. יכול להיות שלא תצטרכו את כל החבילה, תשתמשו בעודפים לדברים אחרים (למשל בכנאפה!).

Watch Video At: <https://youtu.be/K36u-Lw9pJs>

סודות האפייה

את הקיש אופים 40-45 דקות, עד שחלק העליון שלו מזהיב. זה לגמרי בסדר אם המילוי מתנפח ואז צונח אחרי האפייה (אנחנו לא מחפשים כאן אווריריות).

אל תתפתו לנסות לפרוס את הקיש מיד בצאתו מהתנור. חשוב לתת לו להתקרר לפחות חצי שעה לפני שאפשר לפרוס למנות.

Watch Video At: https://youtu.be/nQFNl_EJwW4

לפני שאתם שואלים:

- פליאו/נטול קמחים: משמיטים או הקורנפלור מהמתכון, בבצק שמים 2 ביצים.
- ללא לקטוז: משמנים את התבנית בשמן קוקוס/זית. מחליפים את השמנת המתוקה בקרם קוקוס. במקום גבינת עיזים שמים אגוזי מלך ואת המוצרלה משמיטים.
- טבעוני: את הביצה בבצק ואת הקורנפלור מחליפים ב- 2 כפות קמח חומס או קמח עדשים כתומות. התערובת תרגיש יבשה אז תוסיפו לה מים (יכולים להשתמש במים שסחטתם מהבטטה) בהדרגה עד שיש תערובת נוחה לעבודה (משהו כמו 1/4 כוס). משמנים את התבנית בשמן זית או שמן קוקוס. מילוי יכולים להכין לפי המתכון המעולה של שקמה יעקובי.
- במקום המילוי שאני עשיתי, יכולים לשים כל מילוי קיש אחר שאוהבים כולל התוספות (פטריות, תרד, בצל, כרישה, עגבניות שרי ועוד)
- לא אוהבים גבינות עיזים? יכולים במקום הפרומעז לפזר מעל גבינה בולגרית או פשוט לפזר עוד מוצרלה. הבצק עצמו לא יוצא פריך במיוחד (השוליים פריכים בזמון להוצאה מהתנור), אבל בביס הכל משתלב טוב (המתכון נוסה בהצלחה על הרבה מאוד טועמים ?).
- מי שגלטן לא מפריע לו, יכול להחליף את הקורנפלור בקמח לבן או קמח מלא.

מתכון קיש מבצק בטטה במילוי גבינות ללא גלוטן

תבנית קפיצית בקוטר 24 ס"מ (מתאים גם לקוטר 22 וקוטר 26), 6 מנות, חלבי, 40 דקות עבודה, שעתיים וחצי זמן כולל

מצרכים:

20-30 גרם חמאה רכה, לשימון התבנית והידיים (או 2 כפות שמן זית)

בצק בטטה (תחתית הקיש):

- 3 בטטות בגודל בינוני (משקל 800 גרם בערך)
- 1 כפית מלח (לא משנה איזה)
- 1 כף קורנפלור
- 1 ביצה גודל M

למילוי:

- 1 ו-1/2 מיכלים (375 מ"ל) שמנת מתוקה תנובה 38% או שמנת לבישול 15%
- 2 כפות קורנפלור
- 3 ביצים גודל M
- 2-3 גבעולי בצל ירוק
- 100 גרם (1/2 שקית) גבינת מוצרלה מגוררת השף הלבן
- 1 גליל (200 גרם, יכולים לשים גם פחות) גבינת פרומעז תנובה
- מלח ופלפל שחור גרוס
- מעט אורגנו מיובש או עלי טימין טרי (רשות)

אופן הכנה:

מחממים תנור ל- 200 מעלות (חום עליון תחתון, לא טורבו).

הכנת הבצק בטטה:

- קולפים את הבטטות ומגררים על צד גס של פומפיה (ניתן לגרר גם בעזרת מעבד מזון עם דסקית גירור). מעבירים לקערה, מוסיפים את המלח ומערבבים.
- משרים 10 דקות ואז סוחטים היטב וביסודיות את הבטטות כדי להיפטר מכמה שיותר נוזלים (אפשר להעביר את הבטטות למסננת צפופה ולדחוס עם היד כדי לסחוט).
- מעבירים את הבטטות המגוררות והסחוטות לקערה, מוסיפים את הקורנפלור והביצה ומערבבים לתערובת כמו של לביבה (אם יבש מדי אפשר להוסיף מעט מהנוזלים הסחוסים של הבטטה).

אפיית תחתית הקיש:

- חותכים נייר אפייה לעיגול שמתאים לתחתית התבנית ומניחים בתחתית התבנית (אם יש לכם תבנית נון סטיק אפשר לדלג על נייר האפייה).
- משמנים את נייר האפייה (או את התבנית) ואת צידי התבנית היטב בעזרת חמאה רכה.
- מניחים את תערובת הבטטות בתחתית התבנית. בעזרת ידיים משומנות משטחים את התערובת כך שתכסה את התחתית ואת צידי התבנית – בערך עד 2/3 גובה הדפנות (עובי 1/2 ס"מ בערך, אם יש עודפים מוציאים ומכינים מהם לביבות).

- אופים בתנור 15-20 דקות עד התייצבות (מומלץ להניח את תבנית הקיש בתוך תבנית תנור רגילה ולא מעל רשת, רק למקרה שתהיינה דליפות של חמאה/שמן מהשימון).
- מוציאים ומניחים לבצק להתקרר 15-20 דקות.
- מנמיכים את חום התנור ל-180 מעלות (חום עליון תחתון, לא טורבו) .

למילוי הקיש:

- טורפים את השמנת המתוקה עם הביצים והקורנפלור.
- קוצצים את הבצל הירוק לטבעות (כולל החלק הלבן).
- מוסיפים את הבצל הירוק הקצוץ וגבינת המוצרלה, מתבלים במלח ופלפל וטורפים שוב.
- יוצקים את תערובת הביצים והשמנת אך תוך בצק הבטטה האפוי. מנערים מעט את התבנית כדי שתערובת השמנת תגיע לכל פינה.
- אם רואים שהתערובת עומדת לכסות את השוליים של הבצק, לא שמים את הכל.
- חותכים את גבינת הפרומעז לעיגולים בעזרת סכין שטבלתם במים חמים, פורס ביצים או חוט דנטלי (ככל שהתבנית יותר גדולה תצטרכו יותר מטבעות).
- מניחים במילוי את מטבעות הפרומעז בקיש במעגל.

אפייה:

- אופים במשך 45 דקות (180 מעלות) או מעט יותר עד שהבצק שחום והמלית יציבה ומעט הזהיבה מלמעלה (בודקים עם מזלג כמו פשטידה – כשהוא יוצא נקי זה מוכן).
- נותנים לקיש להתקרר מעט (עדיף להגישו בטמפרטורת החדר) לפני שפורסים ומגישים.
- הקיש נשמר בקירור שלושה ימים אבל הכי טעים ביום ההכנה.

יחד איתי בחוברת שבועות של תנובה משתתפות שש חברות טובות ומוכשרות, מהבלוגריות המובילות בארץ! הנה כמה מהמתכונים שלהן:

פבלובה צ'אנקי מאנקי של נטלי לזין | עוגת גבינה עם סולת של יונית צוקרמן | שושני פוקצ'ה טבעונית של אורי שביט | קראק פאי של אפרת ליכטנשטט | פולנטה רכה של רחלי קרוט | ניוקי תפוחי אדמה ברוטב כתום של רותם ליברזון

המתכון הופק בשיתוף תנובה.

חוברת השבועות של תנובה לחג תצורף לכל העיתונים הגדולים בתאריכים הבאים: ידיעות אחרונות- 23/05/2019 ; ישראל היום- 29/05/2019 ; הארץ- 24/05/2019 ; גלובס- 30/05/2019 ; מעריב- 28/05/2019 ; לאשה- 27/05/2019. ניתן לצפות בכל מתכוני החוברת באתר השף הלבן.

רוצים לקבל עדכונים בפוסטים הבאים שלי? כתבו את כתובת המייל שלכם בתיבה מצד שמאל למעלה אם אתם גולשים במחשב, ובתיבה ממש פה מתחת אם אתם בסלולר

לעוד מתכונים נהדרים לשבועות:

תבשיל אורז ותרד

סלט יווני קלאסי

קציצות כרישה (פראסה) מטריפות

פסטיצ'יו (מאפה פסטה ובשמל) בגרסה כשרה עם פטריות